



THE J.M. SMUCKER Co

Sauce blanche simple

Donne: 1 1/2 tasse (375 mL)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins N/A N/A N/A

Ingredients

- 1 1/2 c. à table (22 mL) de beurre
- 1 1/2 c. à table (22 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- 1 c. à thé (5 mL) de sel

Directions

Step 1:

Faire fondre le beurre dans une casserole moyenne. Ajouter la farine et faire cuire sur feu doux en remuant pendant 1 minute.

Step 2:

Incorporer le lait et le sel au fouet. Porter à ébullition, baisser le feu et poursuivre la cuisson 5 minutes, en remuant occasionnellement jusqu'à épaississement de la sauce.

La sauce devrait enrober légèrement le dos d'une cuillère.

Images

