

Béchamel à la moutarde douce naturelle

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 3 échalotes
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 15 cl de vin blanc
- 15 cl de lait
- 3 c. à. s. de moutarde douce naturelle
- sel, poivre



Étapes :

- Hacher les échalotes finement.
- Les faire réduire dans une casserole avec le vin blanc
- Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la farine.
- Laisser roussir le mélange en remuant.
- Verser la réduction d'échalotes et ajouter le lait toujours en remuant.
- Laisser épaissir à feu doux pendant 10 minutes.
- Saler, poivrer puis passer la sauce au chinois en pressant bien pour exprimer tout le jus.
- Incorporer la moutarde douce naturelle, réchauffer et servir.