

Béchamel



- 1/2 L de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 100 g de fromage râpé
- 1 cuiller à café de muscade

Béchamel irratable, tous les ingrédients sont mis en même temps dans la casserole et il suffit de remuer, mais hautement calorique.

Les blancs d'œufs inutilisés peuvent servir à faire des tuiles.

Verser tous les ingrédients froids dans la casserole, chauffer à feu moyen en remuant. Remuer beaucoup plus vivement quand la sauce commence à épaissir. La cuisson est terminée quand des bulles crèvent la surface.