



SAUCE AU FROMAGE

DONNE
1 1/4 TASSE
(300 ML)

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de lait canadien
- 1 tasse (250 ml) de fromage Cheddar canadien, vieilli, râpé
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde Dijon
- Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre dans un poêlon et y mélanger la farine. Cuire pour une minute à feu bas.
2. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à consistance lisse. Hausser le feu légèrement et cuire jusqu'à ce que le lait commence à mijoter et des bulles apparaissent.
3. Ajouter le fromage et la moutarde et cuire jusqu'à épaississement, en brassant souvent.
4. Ajouter sel et poivre au goût.

NOTES

Ajoutez un peu de sauce piquante pour rehausser la saveur.

Utilisez cette sauce comme trempette pour des languettes de poulet ou poulet popcorn. Vous pourriez aussi l'utiliser sur des légumes.