

MINI-CLUB DE CUISINE

Recettes simples à savourer ensemble

SAUCE AU FROMAGE

Donne
1 ¼ 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.



Suivez-nous sur facebook