

Sauce blanche ou Roux blanc

Pour pâtes ou kébab (viande grillée)



Ici, servie sur des ravioles du Dauphiné

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min



25g de beurre
mou, ou bien =>



2 càs d'huile
d'olive



1 càs de farine



2 verres de
bouillon tiède (1)



Poivre et sel

(1) – Diluer soit 1 cube de légumes, ou 1 cube de volaille ou 1 càs de fond pour rôtis.

Préparation

1. Faire fondre le beurre, ou bien préparer 2 càs d'huile d'olive.
2. Bien mélanger la càs de farine avec le beurre ou l'huile, pour ne pas avoir de grumeaux.
3. Diluer le cube de bouillon dans 2 verres d'eau.
4. Incorporer le bouillon dans le mélange farine ou beurre, en remuant en permanence.
5. Poivrer suivant goût, saler peu.
6. Option : Rajouter ¼ de verre de vin blanc.
7. Laisser épaissir à volonté, environ 10 min, mais pas trop.
8. Napper vos produits et servir chaud.

Utilisation :

Kébab : Pour des brochettes grillées, les badigeonner en cours de cuisson.

Pâtes : Les égoutter très brièvement puis les arroser avec la sauce, remuer.

Sauce blanche ou béchamel ?

- La sauce blanche est à base de bouillon.
- La sauce béchamel est à base de lait.

* * * 18 mai 2022 * * *