

Sauce Mornay – Charles X, 1824

Béchamel, jaune d'œuf, fromage râpé



Sauce Mornay sur gratin de chou-fleur

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min TH 6 – 180°C



2 càs farine



2 càs H. olive



1/2L lait



2 jaunes



From. râpé



Opt. Herbes

Préparation

1. Préparer la béchamel.
 - a. 2 càs de farine.
 - b. 2 càs d'huile d'olive.
 - c. Bien mélanger le tout.
2. Mettre sur feu tiède, puis rajouter lentement le lait en remuant constamment.
3. Ne pas trop faire épaissir. Quand la béchamel prend (elle se durci).
4. Laisser refroidir environ 15 min, puis ajouter 2 jaunes d'œufs, mélanger.
5. Ajouter 3 càs de fromage râpé, mélanger.
6. Options : Q.q. herbes et suivant goût, 1 càs de moutarde, mélanger.
7. Laisser tiédir, la sauce est prête à être servie.

Avec : Viandes blanches, pâtes, choux de Bruxelles, chou-fleur... et gratins divers...

* * * 03 février 2023 * * *