



TM6

Sauce au fromage

★★★★★ 4.6 (10 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
10min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

600 g



Ingrédients

100 g d'emmental, en morceaux

100 g de beaufort, en morceaux

400 g de crème fraîche épaisse

2 œufs

2 pincées de sel

1 pincée de poivre moulu

Infos nut.

par 600 g

Calories

9565.8 kJ / 2286.3 kcal

Protides

73 g

Glucides

18.9 g

Lipides

216 g

Graisses saturées

132 g

Fibre

0 g

[Découvrir](#)



Préparation

- 1 Mettre l'emmental et le beaufort dans le bol, puis râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol avec la spatule.
- 2 Ajouter la crème, les œufs, le sel et le poivre, puis mixer **10 sec/vitesse 4** et activer le mode Sauce 🍷. Servir sans tarder, pour napper vos plats de pâtes, en recouvrir des sautés de volaille ou servir en accompagnement de grillades et de frites.

Conseils et astuces

Pour une sauce au fromage encore plus savoureuse, mélangez 40-60 g de roquefort avec 140-160 g d'un mélange des fromages de votre choix (parmesan et emmental, beaufort et comté, ou autre).

Partager la recette



Collection(s)



Sauces

11 Recettes, France



Bolognaise
express

⋮

★★★★★ (94)



Crème glacée
caramel et...

⋮

★★★★★ (16)



Cordons bleus et
purée de...

⋮

★★★★★ (105)



Pâte à crêpe
vanillée

⋮

★★★★★ (94)



Sa

★

© Copyright 2024

[Conditions d'utilisation](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Non-responsabilité](#)

[Mentions légales](#)

[Cookies](#)

[Contenu du rapport](#)

 français