



TM6

Sauce béchamel Mode Sauce

★★★★★ 4.7 (841 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
5min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

1 bocal



Ingrédients

40 - 80 g de farine de blé

500 - 1000 g de lait

40 - 80 g de beurre

½ - 1 c. à café de sel

2 - 4 pincées de poivre moulu

2 - 4 pincées de noix de muscade fraîchement râpée

Infos nut.

par 1 bocal

Calories

6332 kJ / 1511 kcal

Protides

41 g

Glucides

106 g

Lipides

103 g

Graisses saturées

62 g

Fibre

3.4 g

[Découvrir](#)



Préparation

- 1 Pour préparer env. 600 ml de sauce béchamel, utiliser la plus petite des quantités de chaque ingrédient. En utilisant la plus grande des quantités indiquées, vous obtiendrez 1100 ml de sauce béchamel.
- 2 Mettre le beurre, le lait, la farine, le sel, le poivre et la noix de muscade dans le bol, puis activer le mode **Sauce** 🍲/100°C. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis utiliser en fonction des besoins.

Tags

#Europe

#France

#Quotidien

Conseils et astuces

La sauce béchamel est une sauce blanche et fait partie des recettes de base de la cuisine française. Elle peut être utilisée telle quelle pour réaliser croque-monsieur, gratins, moussaka et autres lasagnes. Elle se décline de différentes manières en fonction de la recette à laquelle elle est destinée : additionnée par exemple de gruyère ou de comté elle devient "sauce Mornay", idéale pour accompagner les œufs, gratins divers et poissons pochés. Si on lui ajoute de la crème et du jus de citron, elle devient "sauce crème" pour les viandes blanches, les poissons et les légumes.

En préparant cette sauce avec Thermomix®, vous avez la garantie que le résultat sera le même à chaque fois.

Partager la recette

[Découvrir](#)



Collection(s)



Mode sauce
17 Recettes, France

Recettes alternatives



Crème anglaise
Mode Sauce
★★★★★ (399)



Sucre glace (200 g)
★★★★★ (57)



Mousse
chocolat-tonka
★★★★★ (385)



Caramel liquide
★★★★★ (818)



Blanc ve
★

© Copyright 2024

[Conditions d'utilisation](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Non-responsabilité](#)

[Mentions légales](#)

[Cookies](#)

[Contenu du rapport](#)

français