Sauce béchamel au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 7 min	Durée : 9 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 4	Commentaires : 2	Astuces : 18

Ingrédients

500g de lait
30g de farine
40g de beurre
1 jaune d'oeuf
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
Noix de muscade

Etapes

Pour faire cette béchamel rapide :

Â»

Mettre tous les ingrédients dans le thermomix.

Â»

Mettre le gobelet.

Â»

Programmer votre robot thermomix, 7 minutes, sur 100°C, à vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, retirer le gobelet où elle continuera à cuire.

Cette sauce béchamel facile est prête. Cuisiner notamment avec une bonne recette de gratin de choux comme le gratin thermomix de choux fleur ou le gratin thermomix de brocoli, dans lequel cette sauce béchamel sans maïzena thermomix est idéale

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com