

Sauce béchamel au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 7 min	Durée : 9 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapas : 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

Etapas

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