



BECHAMEL MINCEUR

Ingrédients

0.4 l lait
1 c.à.s maïzena
10 gr de beurre
sel, poivre
noix de muscade

Délayer la maïzéna ds 4 cuil. de lait et mettre le reste de lait à chauffer.
Lorsqu'il est prêt à monter, versez-y la maïzéna délayée.
Faire épaissir sur feu doux sans cesser de remuer pour éviter les grumeaux.
Hors du feu : ajouter le beurre, le sel, le poivre et la noix de muscade.