

Fiche technique Cookrest
Sauce Béchamel au Gruyère et jaunes d'œufs

Nbre de couvert
Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

CR



Sauce Mornay

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Beurre	0,060	Kg	
•Lait	0,800	L	<u>1 Sauce Mornay (15 mn)</u>
•Farine	0,060	Kg	Faire un roux blanc avec le beurre et la farine
•Jaunes d'œufs	2	Pièce	Faire refroidir le roux
•Gruyère	0,040	Kg	Verser progressivement le lait bouillant dessus tout en remuant
			Porter à ébullition toujours en remuant pour faire cuire la sauce Béchamel ainsi obtenue, environ 5 mn
•Beurre (tamponner)			Assaisonner, sel, poivre, râper un peu de muscade
•Sel			Ajouter les jaunes d'œufs hors du feu
•Poivre	PM		Refaire cuire quelques instants
•Noix de Muscade			Passer au chinois
			Incorporer le gruyère râpé
			Refroidir rapidement et débarrasser au frais en filmant au contact pour éviter qu'une croûte ne se forme
			On peut tamponner à la place de filmer au contact
			 <i>C'est un roux blanc car la sauce Mornay est une sauce claire</i>
			<i>Faire refroidir le roux avant d'incorporer le lait permet d'éviter la formation de grumeaux</i>
			<i>Si la Béchamel n'est pas assez cuite, elle aura un goût de farine</i>