

SAUCE MORNAY

- 35 g de beurre
- 35 g de farine
- ½ l de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 100 g de comté râpé
- Sel, poivre et noix de muscade

Faire un roux blond :

Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la farine. Mélanger avec une cuillère en bois et laisser cuire sans laisser brunir.

Ajouter progressivement le lait.

Laisser épaissir en remuant en permanence. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade râpée.

Retirer du feu, ajouter les jaunes d'œuf et le comté râpé; mélanger l'ensemble.

