

## SAUCE SOUBISE

- 35 g de beurre + 1 belle noisette pour l'oignon
- 35 g de farine
- ½ l de lait
- 1 oignon jaune
- Sel, poivre et noix de muscade

Emincer finement l'oignon et le faire fondre dans une sauteuse avec la noisette de beurre.

### 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 et ajouter la fondue d'oignon; mélanger l'ensemble.

