Le roux !

- Pour : *1 plat de 4 personnes environ*
- Durée : *5 à 10 mn environ*
- Difficulté **

Ingrédients :

- 200 grammes de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 200 grammes de farine
- 1/4 de litre de lait environ
- 1 pincée de sel

Déroulement de la recette :

- verser l'huile dans une casserole et ajouter le beurre
- faire fondre le mélange huile et beurre à feu très doux sans brunir
- ajouter la farine (peut se faire hors feu) jusqu'à ce que le mélange devienne solide, si ce n'est pas le cas, verser plus de farine.
- ajouter le lait petit à petit, remettre sous feu très doux ou continuer hors feu (le mélange sera froid mais le résultat plus facile à maitriser).
- lorsque la béchamel (ou roux) devient lisse, veiller à ce qu'il reste suffisamment épais.
- ajouter de l'eau et remuer jusqu'à avoir la texture voulue pour le plat (plus ou moins liquide).

Le roux peut servir directement comme sauce béchamel, pour élaborer une sauce (aux champignons par exemple), ou pour recouvrir un plat. C'est tellement plus sain et meilleur de le faire soi même.

www.405blogs.com

findessay.org/

hotelclub24.com

4football.com.ua/

www.mexes.com.ua

stuloff.com.ua

honda.ua/

docservis.com.ua