

Sauce au fromage



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Pour la **sauce au fromage** :

60 g de fromage

50 g de farine

40 g de beurre

25 cl de jus de veau clair

sel, poivre

Préparation

Pour démarrer la recette d'une **sauce au fromage**, passez au tamis 60 g de fromage. Préparez un beurre manié composé de 50 g de farine et de 40 g de beurre. Dans une terrine, incorporez-y le fromage en triturant le tout à la spatule, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et homogène. Assaisonnez.

Dans une casserole, versez le jus de veau ou d'agneau. Ajoutez le beurre manié au fromage. Agitez cette base de **sauce au fromage** sur le feu avec une cuillère en bois. Lorsque l'ébullition reprend, réduisez le feu et battez au fouet afin que le mélange de sauce au fromage ne forme pas de grumeaux. Surveillez votre sauce au fromage en remuant constamment durant les 15 minutes de cuisson. Rectifiez la fluidité et l'assaisonnement de la sauce au fromage si besoin est.

La **sauce au fromage** peut être utilisée dans les préparations d'agneau ou de veau rôti au four ou à la broche, sans garniture. On peut en napper des pommes de terre gratinées ou des farinages bouillis.