Béchamel à la moutarde douce naturelle

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min



Ingrédients :

- *3 échalotes*
- *30 g de beurre*
- *30 g de farine*
- *15 cl de vin blanc*
- *15 cl de lait*
- *3 c. à. s. de moutarde douce naturelle*
- *sel, poivre*

Etapes :

- Hacher les échalotes finement.
- Les faire réduire dans une casserole avec le vin blanc
- Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la farine.
- Laisser roussir le mélange en remuant.
- Verser la réduction d'échalotes et ajouter le lait toujours en remuant.
- Laisser épaissir à feu doux pendant 10 minutes.
- Saler, poivrer puis passer la sauce au chinois en pressant bien pour exprimer tout le jus.
- Incorporer la moutarde douce naturelle, réchauffer et servir.