



Beurres et Sauces
Sauce bohémienne



20 min	10 min	10 min	0	524
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Étape 1

Préparation de la sauce bohémienne

- 1 Faire fondre le beurre dans une casserole, à feu doux.
- 2 Ajouter le sel et la farine.
- 3 Mélanger à feu doux pendant 3 minutes environ, afin d'obtenir un mélange homogène.
- 4 Prendre soin de ne pas laisser le mélange colorer.
- 5 Ajouter le lait froid d'un coup, en fouettant énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.
- 6 Ajouter la muscade et le poivre.
- 7 Continuer à mélanger, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- 8 Arrêter la cuisson lorsque la sauce béchamel nappe le dos de la cuillère.
- 9 Laisser refroidir un moment.
- 10 Ajouter les jaunes d'oeufs et les gouttes de vinaigre de vin.
- 11 Mélanger activement et ajouter l'huile ainsi que le vinaigre à l'estragon.
- 12 Une fois que la consistance de la sauce est proche de celle d'une mayonnaise, incorporer la moutarde et mélanger.

50 g **Beurre**
50 g **Farine**
50 cl **Lait entier**
1 **Noix de muscade**
1 **Sel**
1 **Poivre**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
5 goutte(s) **Vinaigre de vin**
50 cl **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin blanc**
1 c. à café **Moutarde**