



*Beurres et Sauces*  
**Roux blanc**



<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>136</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

50 g **Beurre**  
50 g **Farine**

### Étape 1

#### Préparation du roux blanc

- 1** Couper le beurre en dés, puis le faire fondre dans une casserole à feu doux.
- 2** Ajouter la farine en remuant à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en bois et laisser cuire à feu doux pendant 2-3 minutes.
- 3** Le mélange obtenu doit être lisse et homogène, blanc et mousseux.
- 4** Pour obtenir un roux blond, il suffit de poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il blondisse.
- 5** Dès que le roux est prêt, enlever la casserole du feu et le transvaser dans un autre récipient pour le faire refroidir.