



## Beurres et Sauces

# Sauce blanche



**20 min** **5 min** **15 min** **0** **266**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

125 g **Beurre**  
35 g **Farine**  
0.5 litre(s) **Eau**  
0.5 **Citron(s)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Préparation de la sauce blanche

- 1 Presser le citron à l'aide du presse-agrumes.
- 2 Couper le beurre en petits dés réguliers.
- 3 Verser l'eau dans une casserole.
- 4 Saler, poivrer, puis porter à ébullition.
- 5 Mettre un tiers du beurre dans une autre casserole.
- 6 Faire chauffer à feu doux et ajouter la farine.
- 7 Mélanger le tout à l'aide du fouet.
- 8 Retirer du feu et verser l'eau bouillante, en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet.
- 9 La sauce doit s'épaissir, sans former de grumeau.
- 10 Ajouter le jus de citron et le reste du beurre.
- 11 Remuer avec le fouet jusqu'à obtention d'une sauce lisse et homogène.