



*Beurres et Sauces*  
**Sauce mornay**



**20 min** 5 min 15 min 0 318  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Sauce Mornay**

**Étape 1**

Préparation de la Sauce Mornay

- 1 Préparer une béchamel.
- 2 A feu doux, intégrer les jaunes d'œufs à la béchamel et mélanger vivement à l'aide d'un fouet.
- 3 Porter le mélange à frémissement sans cesser de fouetter puis arrêter le feu et ajouter le fromage. Mélanger.
- 4 Prendre soin de hacher au couteau le gruyère préalablement râpé.

50 g **Beurre**  
50 g **Farine**  
50 cl **Lait entier**  
1 **Noix de muscade en poudre**  
80 g **Gruyère râpé**  
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Poivre**  
1 **Sel**