



Sauce crémeuse au fromage Gouda maison



Cette sauce au fromage se mange avec tout !

Ingrédients

- 20 gramme de beurre non salé
- 20 farine brevetée
- 400 ml de lait entier
- 76 gramme de Gouda jeune biologique
- 76 gramme de fromage Gouda affiné biologique
- selon les besoins : sel, poivre & noix de muscade ou flocons de piment, par exemple

Qu'il s'agisse de nachos, de frites chargées, de brocoli ou de chou-fleur, cette sauce est universelle. Elle est également délicieuse comme trempette au fromage.

La préparation

- 1: Râpez à l'avance les fromages jeunes et les fromages affinés afin de les préparer pour votre sauce. Nous avons utilisé ici 150 grammes.
- 2: La base d'une bonne sauce au fromage commence par le roux. Le roux permet d'obtenir une sauce bien liée.
- 3: Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole à feu doux. Ajouter ensuite les 20 g de farine au beurre fondu et bien mélanger.
- 4: Ensuite, versez un peu de lait dans le roux, étape par étape, en remuant entre-temps jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.
- 5: Retirer la casserole du feu et ajouter le fromage râpé par petites étapes. Continuez à en ajouter un peu à la fois jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et qu'il devienne une belle sauce au fromage.
- 6: Assaisonnez la sauce avec une pincée de sel, de poivre et, par exemple, de noix de muscade si vous la servez avec les légumes. Ici, nous avons ajouté des flocons de piment et l'avons servie avec une galette de tortilla et des nachos.