

Sauce Mornay

écrit par Pariseyn | 23 mai 2018



La sauce Mornay est dérivée de la sauce Béchamel : on y ajoute du fromage et des jaunes d'œufs. Elle s'utilise comme cette dernière : croque-monsieur, endives au jambon, gratins de légumes, gougères, friands, poissons, Saint Jacques, etc... Selon ce qu'elle accompagne, on peut par exemple faire infuser une garniture aromatique dans le lait, ou utiliser un velouté de poisson à la place du lait.

Ingrédients, pour 4 personnes :

50 g de beurre

50 g de farine

2 jaunes d'œuf

20 g d'Emmental râpé

20 g d'Abondance râpé

20 g de fromage à raclette râpé

320ml de lait

80 ml de crème fraîche liquide

4 g de sel

Poivre noir et noix de muscade

Peser tous les ingrédients. Mélanger le lait et la crème fraîche.

Dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre.

Ajouter la farine en une fois et cuire une minute en remuant sans cesse avec un fouet. Attention, il ne faut pas laisser brunir : on veut un roux blanc !

Verser le mélange lait/crème et remuer constamment jusqu'à ébullition et épaissement.

Assaisonner de sel, de poivre et de muscade moulue.

Hors du feu, incorporer les 60 g de fromages râpés puis les jaunes d'œufs.

Débarrasser dans un récipient jusqu'à utilisation.

Note : on ajustera la consistance de la sauce en ajoutant plus ou moins de lait