



Béchamel au Valençay

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 60 g de Farine
- 40 g de beurre
- 500 ml de lait
- ½ Valençay
- Sel et poivre

1. Faire fondre le beurre à feu doux.
2. Ajouter la farine puis ajouter petit à petit le lait.
3. Mélanger continuellement jusqu'à épaississement de la béchamel.
4. Ajouter le Valençay coupé en petits dés. Saler et poivrer. Une fois fondus, la béchamel est prête !



Sauce Pouigny-Saint-Pierre

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes de cuisson

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Pouigny-Saint-Pierre
- 50 cl de crème épaisse
- Poivre

1. Découper le Pouigny-Saint-Pierre en petits dés. Faire chauffer à feu doux la crème épaisse et y ajouter les morceaux de Pouigny-Saint-Pierre. Poivrer.
2. Une fois fondus, la sauce est prête !