

Sauce crémeuse au cheddar

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 8 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients :

Pour la sauce crémeuse au cheddar (sans œuf)

- 65 g de beurre demi-sel
- 30 g de farine T45
- 380 g de lait entier
- 250 g de crème liquide entière 30% MG
- 25 g d'oignons déshydratés
- 1 c. à c. de graines de moutarde (moulin)
- du sel fin de Guérande
- du poivre noir (moulin)
- 200 g de Cheddar (à râper)**
- 50 g de parmesan (à râper)**

Suggestion d'utilisation

- 500 g de macaronis ou coquillettes ou légumes vapeur

Préparation :

POUR LA SAUCE CRÉMEUSE AU CHEDDAR (SANS ŒUF)

Dans le bol, mettre le beurre et la farine. Réaliser un roux en cuisant 2 minutes - 70°C - vitesse 2. (sans verre doseur). Ajouter au roux, le lait, la crème, l'oignon en poudre, la moutarde moulue, le sel et le poivre. Cuire 4 minutes - 90°C - vitesse 4. (sans verre doseur) (panier inox à l'envers) (ou séparateur à jaunes d'œuf pour ma part). Couper le cheddar en dés et râper le parmesan. Ajouter au reste et mélanger 2 minutes - 90°C - vitesse 3. (sans verre doseur). Laisser la sauce 40 secondes - vitesse 5. Verser immédiatement sur vos pâtes ou légumes et rincer le bol rapidement à l'eau chaude pour éviter que les fromages collent aux parois en refroidissant.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🌀	TURBO/PETRIN
🍳	Beurre, farine	2 min	70°C	2	
🍲	Lait, crème, oignon, moutarde, sel, poivre	4 min	90°C	4	
🍳	Cheddar, parmesan	2 min	90°C	3	
		40 sec		5	

SUGGESTION D'UTILISATION

HORS ROBOT : Cuire les macaronis ou coquillettes selon les indications pour cuisson "Al dente" (eau salée), rincer à l'eau froide après égouttage pour stopper la cuisson ou les légumes cuits préalablement à la vapeur (pommes de terre, endives, chou-fleur, brocolis, carottes). Verser la sauce au cheddar sur les pâtes ou légumes chauds et mélanger. Râper du cheddar (râpe à copeaux) et enfourner position gratin 8 à 10 minutes selon four (sous surveillance).

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>