



## Sauce Mornay



### Ingrédients

- Pour 4 personnes  
Equivalence : 15 g de fromage
- 400 ml de lait ½ écrémé
- 20 g de maïzena (2 cuillères à soupe)
- 60 g de gruyère râpé
- Sel, poivre



### Préparation

- Verser le lait froid dans une casserole, y délayer la maïzena.
- Faire chauffer le mélange à feu doux en tournant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- Laisser cuire jusqu'à épaissement de la sauce.
- Ajouter le gruyère râpé.
- Saler, poivrer.
- Bien mélanger.
- Servir bien chaud.
- **Accompagne :**
  - Légumes verts : en gratin
  - Féculents : pâtes en gratin
  - Poisson : en gratin

