

SAUCE BECHAMEL SANS GLUTEN

Recette proposée par Marcel Matussi



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 1/2 L de lait - 40 g de beurre - 60 g de maïzena - sel, poivre, noix de muscade

1. Mélanger tous les éléments dans la cuve et lancer le programme EXPERT, 10 minutes, vitesse 9 à 95 °C.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Marcel Matussi