**LES SAUCES B**

**MAYONNAISE**

Ingrédients : 2 jaunes d’œufs, 1 cuillère à soupe de moutarde,1 litre d’huile, 4 cuillères à soupe de vinaigre ,sel, poivre

Préparation : 12 minutes

Ustensiles : grand bol, cuillère en bois

RECETTE

Mettre dans nu bol les jaunes d’œufs et la moutarde, bien mélanger pendant 2 minutes. Ajouter très lentement l’huile en tournant avec la cuillère en bois. Quand la mayonnaise est épaisse , ajouter le poivre , le sel et le vinaigre.

…………………………………………………………………….

**VINAIGRETTE**

Ingrédients : 2 petites cuillères de moutarde, 10 cuillères de vinaigre,1 litre d’huile , sel ,poivre.

Préparation : 3 minutes

Ustensiles : bol ,saladier

RECETTE

Mettre la moutarde dans un bol, verser lentement l’huile en mélangeant à la moutarde. Ajouter le vinaigre, le sel, le poivre. Bien mélanger.

…………………………………………………………

**BÉCHAMEL**

Ingrédients : 60g de beurre,2 cuillères à soupe de farine, ¾ de litre de lait bouillant, sel.

Préparation : 10 minutes

Ustensiles : casserole, cuillère en bois

RECETTE

Mettre le beurre dans une casserole, le faire cuire à feu très lente, ajouter la farine, mélanger avec une cuillère pendant 2 minutes. Ajouter lentement le lait et tourner avec la cuillère en bois pour avoir une sauce un peu épaisse. Saler.

……………………………………………………………………………

**BEURRE NOIR**

Ingrédients : 100g de beurre, 2 cuillères à soupe de vinaigre

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ustensiles : poêle , plat creux

RECETTE

Mettre le beurre dans la poêle, le faire cuire 3 minutes. Verser le beurre dans le plat. Mettre le vinaigre dans la poêle , hors du feu(εκτός φωτιάς), tourner 2 minutes et le verser sur le beurre.

………………………………………………

**SAUCE BLANCHE**

Ingrédients : 2 cuillères à soupe de farine, 60g de beurre, ½ litre d’eau chaude, sel ,poivre

Préparation : 10 minutes

Ustensiles :casserole, cuillère en bois

RECETTE

Mettre le beurre dans la casserole, le faire cuire à feu doux(σε χαμηλή φωτιά) 1 minute, ajouter la farine et tourner 2 minutes. Verser lentement l’eau chaude en tournant 15 minutes avec la cuillère en bois. Saler ,poivrer.