



## Sauce crémeuse au fromage Gouda maison



### Ingrédients

- 20 gramme de beurre non salé
- 20 farine de gramme patente
- 400 millilitre de lait entier
- 80 gramme Henri Willig Organic Young Gouda Cheese
- 80 gramme de fromage Gouda affiné biologique Henri Willig
- Poivre et sel
- Arômes tels que noix de muscade ou flocons de piment

Cette sauce au fromage se mange avec tout ! Qu'il s'agisse de nachos, de frites chargées, de brocoli ou de chou-fleur, cette sauce est universelle. Elle est également délicieuse comme trempette au fromage.

### La préparation

- 1: Râper à l'avance les fromages jeunes et les fromages affinés afin de les préparer pour la sauce.
- 2: La base d'une bonne sauce au fromage commence par le roux, qui permet d'obtenir une sauce bien liée. Faites fondre 20 grammes de beurre dans une casserole à feu doux. Ajoutez ensuite les 20 grammes de farine au beurre fondu et mélangez bien.
- 3: Ensuite, versez un peu de lait dans le roux, étape par étape, en remuant entre-temps jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.
- 4: Retirer la casserole de la source de chaleur et ajouter le fromage râpé par petites étapes. Continuez à en ajouter un peu à la fois jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et qu'il devienne une belle sauce au fromage.
- 5: Assaisonnez la sauce avec une pincée de sel, de poivre et, par exemple, de noix de muscade si vous la servez avec les légumes. Ici, nous avons ajouté des flocons de piment et l'avons servie avec une galette de tortilla et des nachos.

## Comment puis-je éviter que ma sauce au fromage ne s'agglomère ou ne se déplace ?

Le fromage fond mieux à **basse température**. Faites donc chauffer votre sauce doucement et ajoutez le fromage râpé petit à petit. Remuez constamment et évitez de faire bouillir la sauce, car elle pourrait se séparer ou s'agglutiner. Utilisez de préférence un fromage qui fond bien, comme le gouda jeune. Un filet de lait ou de crème peut aider à rendre la sauce agréable et onctueuse.

### Conseils de dégustation et de variation

- Ajoutez **du piquant** en ajoutant de la moutarde, de l'ail ou de l'oignon en poudre.
- **Donnez de la fraîcheur à la sauce au fromage** en ajoutant un peu de jus de citron ou des herbes fraîches comme de la ciboulette.
- **Utilisez la** sauce au fromage comme sauce pour les pâtes, elle est parfaite pour les macaronis au fromage, par exemple.