

# LA SAUCE MORNAY DE PAUL BOCUSE

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sauce-mornay/>

La Sauce Mornay de Paul Bocuse

Chef : Paul Bocuse

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée,

## Ingrédients

\*Base Béchamel

50 grammes de Beurre

20 grammes de Farine

225 grammes de Lait 21,6 Centilitres/216 Millilitres

220 grammes de Crème Liquide Entière 20 Centilitres/200 Millilitres

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

\*Sauce

80 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

### Moitié

\*Base Béchamel

25 grammes de Beurre

10 grammes de Farine

112,5 grammes de Lait 10,8 Centilitres/108 Millilitres

110 grammes de Crème Liquide Entière 10 Centilitres/100 Millilitres

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

\*Sauce

40 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

### Double

## LA SAUCE MORNAY DE PAUL BOCUSE

### \*Base Béchamel

100 grammes de Beurre

40 grammes de Farine

450 grammes de Lait 43,2 Centilitres/432 Millilitres

440 grammes de Crème Liquide Entière 40 Centilitres/400 Millilitres

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

### \*Sauce

160 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

## Instructions

1. Paul Bocuse nous dit de commencer par faire fondre le Beurre (50 g) dans une casserole, à feu doux
2. Une fois le beurre fondu, ajouter la Farine (20 g)
3. Avec un fouet à main, remuer assez énergiquement
4. Verser le Lait (225 g ou 21,6 Centilitres/216 Millilitres), froid, et en une seule fois, tout en mélangeant avec le fouet à main
5. Bocuse nous dit ensuite de monter le feu jusqu'à ébullition, puis de réduire le feu à feu doux
6. Puis on doit cuire à feu doux pendant 8 minutes. Toujours en remuant constamment
7. C'est une cuisson lente, très différent de ma précédente recette, mais je reconnais la cuisson douce donne un meilleur résultat même si c'est plus long et qu'il faut remuer pendant 8 minutes...
8. Verser la Crème Liquide Entière (220 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres), la Noix de Muscade (1 pincée), le Sel (1 pincée), le Poivre (1 pincée) et mélanger
9. Continuer à cuire à feu doux et ajouter le Comté, Emmental ou Gruyère (80 g)
10. Faire fondre
11. Retirer du feu
12. Ajouter les Jaunes d'Oeuf (2) et mélanger
13. Transférer dans un autre récipient car la casserole est chaude et risque de surcuire la sauce...