

Sauce au fromage (pour les nachos)

- Une délicieuse sauce au fromage maison pour tremper ses nachos!



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage cheddar jaune
- une pincée de sel
- une pincée de poudre de chili

Préparation :

1. Dans un petit chaudron, faites fondre le beurre avec la farine. Bien mélanger.
2. Ajouter le lait. Augmenter le feu à moyen élevé et porter le lait à ébullition. Cela fera épaissir le mélange. Lorsque le mélange commence à coller, fermer le feu.
3. Ajouter le fromage et bien brasser jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. (Si la chaleur du mélange n'est pas suffisante pour faire fondre le fromage, mettre à feu doux.)
4. Ajouter une pincée de sel et de poudre de chili.

Essayez avec nos **nachos maison!**

“

Une solution économique, facile et tellement délicieuse pour tremper vos légumes, vos chips ou bien vos nachos! :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)