

# metro



## Sauce aux cinq fromages

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 TASSES | 0:20 PRÉPARATION | 0:08 CUISSON | 0:28 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

15 ml Échalotes, hachées  
(1 c. à soupe)

30 ml Beurre  
(2 c. à soupe)

10 ml Farine  
(2 c. à thé)

190 ml Lait 2 % m.g.  
(3/4 tasse)

190 ml Fromage caciocavallo fumé, râpé  
(3/4 tasse)

190 ml Fromage provolone, râpé  
(3/4 tasse)

190 ml Fromage brick, râpé  
(3/4 tasse)

### Préparation

Dans une casserole, faire revenir l'échalote dans le beurre, à feu moyen.

Ajouter la farine et cuire 30 secondes en remuant.

Verser le lait et brasser jusqu'à épaississement.

Diminuer l'intensité de chaleur à doux, ajouter les fromages et bien mélanger.

Ajouter du poivre du moulin, au goût.

Servir aussitôt.

Source : Chef José Trottier

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

**190 ml** Fromage st-fidèle, râpé  
**(3/4 tasse)**

---

**190 ml** Fromage parmesan, râpé  
**(3/4 tasse)**

---

Au goût poivre du moulin

---