



Services Alimentaires Santé Plus

3105 rue Bédard, St-Jean-Baptiste
(450) 467-5870 poste 4375

Brocoli sauce au cheddar fort

Ingrédients

1 gros brocoli
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de farine
1 c. à thé de moutarde sèche
1 t. de bouillon de poulet
1 t. de fromage cheddar fort râpé
Sel et poivre au goût

Méthode (sauce)

Couper le brocoli en petits bouquets et cuire pour que le brocoli soit croquant

Faire fondre le beurre

Ajouter la farine en remuant

Ajouter la moutarde sèche et le bouillon de poulet

Amener à ébullition en remuant au fouet

Baisser le feu

Ajouter le fromage et faire fondre.

Assaisonner de sel et poivre

Servir sur les brocolis

Bon appétit!