Intitulé du plat	Type de plat
Sauce cheddar pour hamburger	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		+/- 450 gr

Denrées	Unité	Qté
Bière Guinness	cl	20
Ou Grimbergen, Leffe, Chimay, …		
beurre	gr	40
farine	gr	40
lait	cl	10
cheddar	gr	200
moutarde	C à c	2
Sauce Worcestershire	Trait	1

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réaliser un roux avec la farine et le beurre. • Ajouter la bière et un peu de lait. • Laisser réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe. • Ajouter le fromage râpé et mélanger. • Ajouter la moutarde et le trait de Worcestershire. • Ajouter du lait si la sauce est trop épaisse. • Saler et poivrer.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo