Recette – Sauce au fromage (6 pers.)

3 c. à table de beurre

3 c. à table de farine ou veloutine

1 tasse de lait

1 lb de fromage râpé

1 c. à thé de moutarde sèche

Dans un chaudron, faire fondre le beurre. Retirez du feu , ajoutez farine et moutarde. Remettre au feu, ajoutez le lait et le fromage. Faire cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir sur pâtes au choix(macaroni).