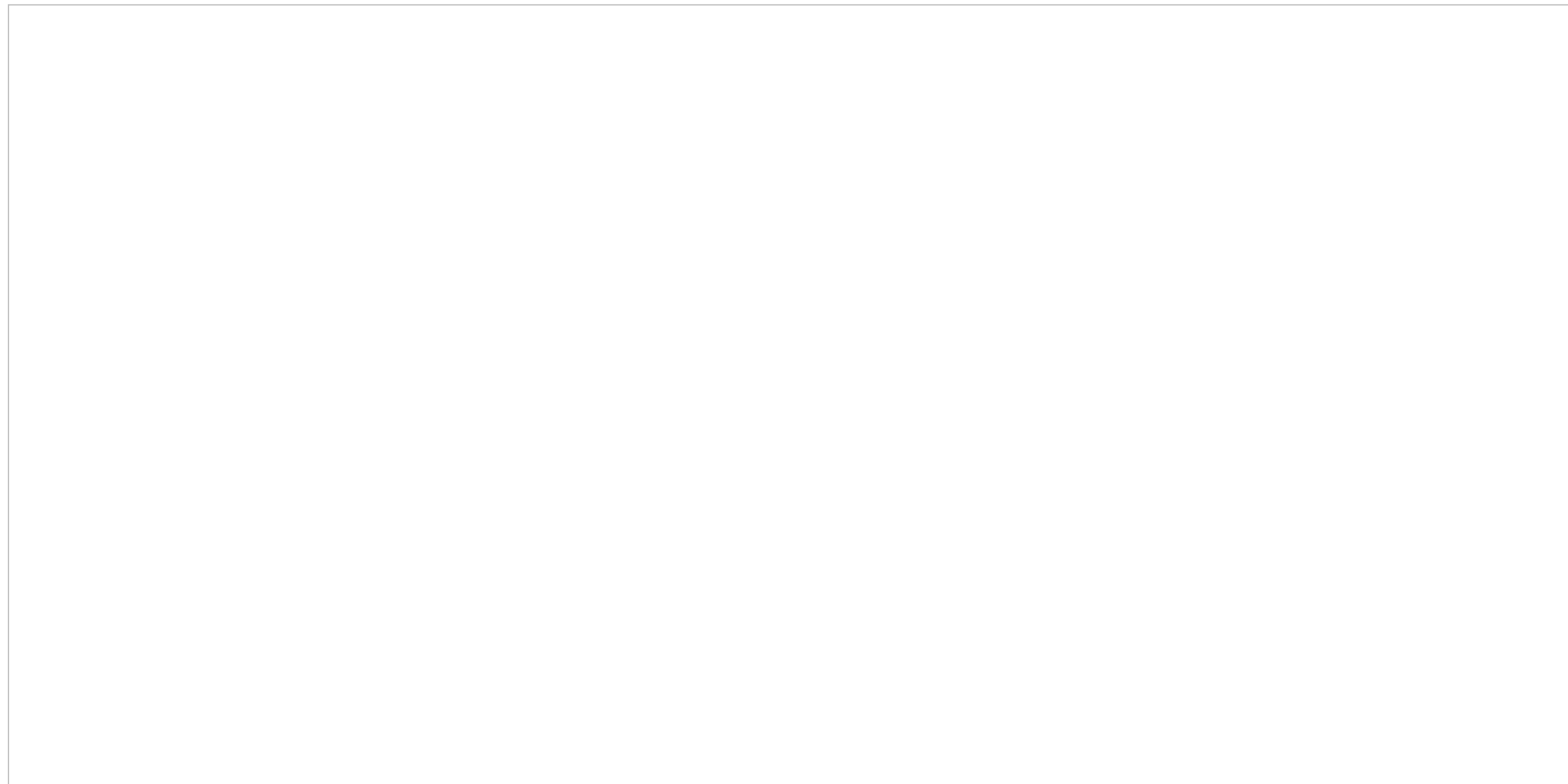


Plie grillée, sauce au Brugge Dentelle Caractère



Ingredientien:

- 150 g de Brugge Dentelle Caractère
- 4 plies
- poivre et sel
- 50 g de beurre Brugge non salé

Pour le roux blanc

- 40 g de farine
- 40 g de beurre Brugge non salé
- 0,5 l de lait entier
- poivre et sel
- noix de muscade

Préparation:

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Faites un roux avec la farine et le beurre, puis versez le lait.
- Détaillez le Brugge Dentelle Caractère en dés et ajoutez-le à la béchamel. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade et mélangez bien pour obtenir une sauce bien lisse. Ajoutez éventuellement un peu de citron, selon votre goût.
- Coupez les mange-tout en longs morceaux fins et faites-les cuire à point dans de l'eau légèrement salée.
- Coupez la plie en morceaux et déposez-la dans un plat beurré allant au four. Enfourez sous le gril dans le four préchauffé. Assaisonnez de poivre, sel et thym. Attention, la plie cuit très vite au four.
- Servez la plie avec les mange-tout, nappez généreusement de sauce et garnissez avec un morceau de citron.

4 personen
30 min
Entrée
1.5