

# SAUCE BLANCHE AU CERFEUIL OU À LA CIBOULETTE

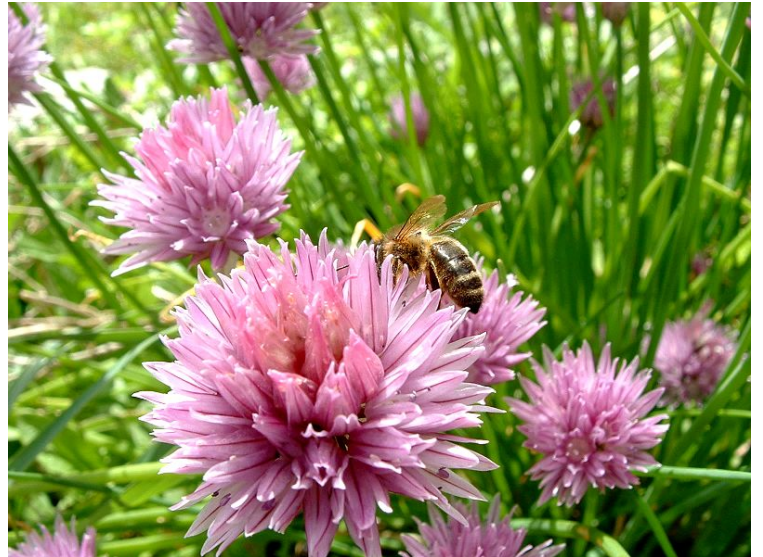
**Durée de préparation:** 15 minutes

**Durée de cuisson:** 0 minutes

**Type:** Entrée

## Ingrédients:

- 40g de beurre
- 40 g de farine
- 1/2l de bouillon d'asperges chaud ou du lait
- sel et poivre
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 à 3 blancs d'œufs
- 5 c. à soupe de cerfeuil ou ciboulette



## Descriptif: