

■ A la «sauce Mornay»
(particulièrement riche)

On nappait autrefois les légumes d'hiver d'une épaisse couche de sauce béchamel qui gagne toujours à s'améliorer, au dire des gastronomes. Une béchamel célèbre, somptueusement affinée par une bonne part de sbrinz, s'appelle la «sauce Mornay». Elle s'apprête ainsi: par décilitre de sauce béchamel, ajoutez 1 décilitre de crème, 1 ou 2 jaunes d'œufs et 100 g de sbrinz râpé. Mélangez bien la masse et nappez généreusement votre gratin. Parsemez encore de quelques flocons de beurre et passez à four chaud.