

QUANTITÉS POUR UNE LIAISON

Règle d'or pour un plat principal pour 4 personnes (plat à gratin de 3 litres): 5 à 6 dl pour une liaison sans œufs, 7 à 8 dl pour une liaison avec œufs. Il est donc préférable de préparer la liaison dans un bol gradué. Toujours délayer la maïzena dans un liquide froid. Le nombre d'œufs indiqué se réfère aux œufs de calibre moyen (53 g+).

Liquide		Liant	Sel
LIAISON SANS ŒUFS			
3 dl lait	3 dl crème entière	2 c. c. maïzena	1 c. c.
2 dl bouillon (remplacer évent. ½ dl de bouillon par du vin blanc)	3 dl crème entière	100 g fromage râpé	½ c. c.
5 dl sauce béchamel (p. 92)			¼ c. c.

Gratinage: 30 à 40 min à 200°C

Liquide		Liant	Sel
LIAISON AVEC ŒUFS			
3 dl lait	3 dl crème entière	4 œufs	1 c. c.
250 g séré demi-gras	3 dl crème entière	2 œufs	1 c. c.
2 dl bouillon	3½ dl demi-crème à sauce	3 œufs	1 c. c.
4 à 5 dl lait		4 œufs	¾ c. c.
		100 g fromage râpé	

Cuisson: 40 à 50 min à 200°C

Remarque: le milieu des gratins contenant des œufs doit toujours être ferme et non plus liquide.