

BEURRE BLANC

Juin 2008 (Actualisé en juillet 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de beurre demi-sel
- ★ 4 échalotes
- ★ 10 cl de vinaigre de vin blanc
- ★ 10 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ Poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Chinois, Fouet, Saucière

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,40 € (Soit 0,60 € par personne)



Recette :

Couper le beurre en dés de 1 cm de côté et le remettre au réfrigérateur. Peler les échalotes et les émincer finement. Les mettre dans une casserole avec le vinaigre et le vin blanc. Poivrer, porter à frémissement et laisser réduire des 3/4. Hors du feu, ajouter en une fois le beurre froid et fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pommade peu mousseuse. Rectifier l'assaisonnement en poivre et filtrer au chinois dans une saucière. Servir immédiatement ou maintenir au chaud au bain-marie si la sauce doit attendre.

Accompagne les poissons blancs cuits au court-bouillon ou leurs filets poêlés au beurre : Brochet, sandre, alose, bar, perche, ...

 On peut remplacer le vinaigre par le jus d'un citron, le vin blanc par du bouillon de cuisson d'un poisson (qui sera servi avec le beurre-blanc).