

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE AU BEURRE BLANC

Ingrédients : 4 Personnes

- 2 cuil. à soupe d'échalotes hachées
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cuil. à soupe d'échalotes hachées
- 10 cl de crème fraîche
- 100 gr de beurre froid
- 40 cl de bouillon de cuisson du poisson
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 5 cl d'eau
- 1/2 citron
- sel poivre

Recette:

- le beurre blanc.
- Il doit être fait en dernière minute car un beurre blanc ne peut être réchauffé au risque que le beurre se sépare.
- Couper finement une échalote.
- Dans une casserole, sur feu doux, faire suer l'échalote ajoutée le vinaigre 1/2 verre de vin blanc et le jus d'un demi-citron.
- Ajouter un peu d'eau.
- Assaisonner.
- Porter à ébullition modérée jusqu'à ce qu'il reste environ une cuillère à soupe de liquide.
- On peut exécuter cette étape un peu à l'avance, pendant la cuisson du poisson par exemple.
- Au moment de servir, incorporer le beurre dans la sauce, d'un seul coup et fouetter vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse; puis délayer avec 10 cl de crème fraîche.
- Cela a pour effet de stabiliser le beurre



Bon Appétit