

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE AU BEURRE

Ingrédients : 4 Personnes

- 125 gr de beurre froid
- 25 gr de farine
- 2 œufs
- 70 gr de crème fraîche
- 1/2 citron
- 40 cl de bouillon de cuisson du poisson
- sel poivre

Recette:

- Faire fondre 25 gr de beurre dans une casserole, ajouter la farine. Bien mélanger.
- Mouiller avec le court-bouillon de cuisson du poisson.
- Assaisonner. Laisser cuire 1/4 d'heure.
- Battre au fouet en ajoutant deux jaunes d'œufs délayés dans une cuillerée de crème fraîche, et le jus du citron.
- Incorporer hors du feu 100 gr de beurre en continuant à fouetter.

Cette sauce au beurre est une vraie base de la cuisine et se marie très bien avec les poissons.

Recette 2010

Bon Appétit

