

BEURRE BLANC

Ingrédients par personne :

50 g de beurre
1 échalote
vinaigre blanc,
mélange vin blanc et eau à parties égales ou court-bouillon

Préparation

- ✚ Hacher finement les échalotes, les verser dans une casserole, recouvrir de vinaigre blanc, laisser réduire complètement sans brûler ni attacher; cette réduction est à surveiller sans arrêt.
- ✚ Ajouter sur l'échalote ainsi réduite soit un mélange de vin blanc et d'eau, soit du court-bouillon. Faites réduire jusqu'à 1 cm de liquide (mieux vaut trop que pas assez de liquide).
- ✚ Mettre tout le beurre dans le liquide et fouetter; le beurre blanc peut se monter à feu vif si la quantité de liquide est suffisante.
- ✚ Saler, poivrer, fouetter.

N.B. Sur un feu à induction, le beurre blanc peut se conserver une heure.