

Beurre blanc pour poissons

Par Régal | source : Régal n° 45 | Publié le 01/12/2014



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Abordable
Temps de préparation	15 min

Catégories : Sauces, Bretagne, Grands classiques, Pays de la Loire

Le beurre blanc est une onctueuse émulsion de réduction d'échalotes et de beurre. Délicieuse avec des poissons nobles comme le brochet, le turbot, le bar, la sole, le saumon ...

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 Échalote grise (ou 2 traditionnelles)
5 cl Vin blanc (Muscadet)
5 cl Vinaigre de vin blanc
125 g Beurre des Charentes
Sel
Poivre blanc

Réalisation

- 1 Hachez finement les échalotes. Mettez-les dans une petite casserole en Inox avec le vin et le vinaigre. Faites bouillir et réduire à feu doux jusqu'à ce qu'il reste la valeur de 3 c. à soupe de liquide. Filtrez ou non cette réduction, qui peut être réalisée à l'avance.
- 2 Sur feu très doux ou au bain-marie, incorporez le beurre très froid en morceaux dans la réduction d'échalotes bien chaude, tout en fouettant avec un fouet à main. Salez, poivrez et servez sans attendre.

Le secret : le beurre doit être bien froid quand il entre en contact avec la réduction, qui ne doit pas être trop courte. Au besoin, ajoutez 1 c. à soupe d'eau ou de crème. Avec la crème, la consistance de la sauce sera légèrement modifiée mais le succès, assuré.

Pour aller plus loin: maintenant que vous maîtrisez le beurre blanc, autant vous en servir. Pour ce faire, inspirez-vous de nos nombreuses **recettes de poissons** imaginées par Régal.