

Beurre blanc pour poissons



Facile



Abordable



15 min

Ingrédients

4 personnes

Échalote

grise ou 2 traditionnelles
4

Vin blanc

(Muscadet)
5 cl

Vinaigre de vin blanc

5 cl

Beurre

des Charentes
125 g

Sel

Poivre blanc moulu

Préparation de la recette



Temps total : 15 min

Préparation : 15 min

- 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.