

Beurre blanc



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait 🧄 sulfites

Sauce emblématique du Val de Loire : réduction d'échalotes au vin blanc montée au beurre froid.
Acidité maîtrisée pour poisson noble, vapeur ou rôti.

France

INGRÉDIENTS

□ échalotes	2	□ jus	
□ vin blanc sec	150 ml	□ beurre, bien froid, en morceaux	120 g

PRÉPARATION

1. Hacher les *échalotes*.
2. Dans une *casserole*, réduire à feu doux les échalotes, le *vin blanc sec* et un filet de *jus* de citron, jusqu'à obtenir un fond sirupeux.
3. Hors du feu, incorporer le *beurre* progressivement, en fouettant pour monter la sauce.
4. Saler, passer au *chinoise* et servir chaud sans attendre.

traditionnel