

Beurre Café de Paris

🍷 10 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson
0m

🥚 œufs 🥛 lait 🐟 poisson 🧀 moutarde 🧂 sulfites

Beurre composé mythique inventé au restaurant Café de Paris de Genève en 1930 : beurre pommade émulsionné aux jaunes d'œufs, moutarde, anchois, herbes fraîches (persil, estragon, thym, romarin, marjolaine) et pointe de curry. La recette « secrète » reconstituée. À gratiner sur entrecôte ou poisson grillé.

Suisse

INGRÉDIENTS

☐ beurre, <i>pommade</i>	500 g	☐ cayenne	
☐ jaunes d'œufs	4	☐ persil haché	20 g
☐ moutarde	20 g	☐ estragon	10 g
☐ cognac	1 càs	☐ thym	1 càc
☐ vin blanc	1 càs	☐ romarin	1 càc
☐ jus		☐ marjolaine	1 càc
☐ sel	10 g	☐ filets d'anchois, <i>hachés</i>	3
☐ curry		☐ échalotes, <i>finement émincées</i>	20 g
☐ paprika		☐ gousse d'ail, <i>finement hachée</i>	1
☐ poivre			

PRÉPARATION

1. Émulsionner au *batteur* le *beurre* avec les *jaunes d'œufs*.
2. Sans cesser de battre, ajouter la *moutarde*, le *cognac*, le *vin blanc*, une goutte de *jus* de citron, le *sel*, une pincée de *curry*, une pincée de *paprika*, du *poivre* blanc et une pointe de *cayenne*.
3. Incorporer le *persil haché*, l'*estragon*, le *thym*, le *romarin*, la *marjolaine*, les *filets d'anchois*, les *échalotes* et la *gousse d'ail*.
4. Former des rosettes à la *poche à douille* ou des boudins dans du film plastique. Congeler pour un portionnage facile.
5. Au moment de servir, déposer une portion de beurre sur la viande ou le poisson grillé et passer sous le *grill du four* brièvement pour gratiner.

Se conserve plusieurs mois au congélateur. Couper à la demande.

traditionnel