

Sauce Beurre blanc

La meilleure amie du poisson

Ingrédients:

- 1 Echalote
- 5 cl de vin blanc
- 10 cl de crème fraîche
- 100 g de beurre
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- 1 Casserole petite
- 1 Fouet
- 1 Chinois

Préparation:

- Découper le beurre en dés et laisser au réfrigérateur
- Ciseler finement l'échalote
- Mettre dans la casserole avec le vin blanc
- Sur feu vif faire réduire à sec
- Ajouter la crème et faire bouillir 2 mn
- Progressivement incorporer les dés de beurre en fouettant
- Saler et poivrer
- Passer la sauce au chinois

Bon appétit !