

Beurre blanc

(avec le poisson et les légumes)

Pour 4 personnes:

Mettre dans une casserole 50 g d'échalotes hachées, 2 cs de vinaigre de vin blanc et 4 cs de vin blanc. Faire réduire jusqu'à obtention de 3 cs de liquide.

Verser la réduction à travers un tamis dans une autre casserole en écrasant soigneusement les échalotes.

Porter à ébullition la réduction d'échalotes et ajouter 2 cs de crème. + 1 cs *herbes*

Incorporer progressivement 100 g de flocons de beurre froid à la sauce frémissante jusqu'à liaison parfaite. Rectifier l'assaisonnement à l'aide de sel et de poivre.