



Beurres

Beurre blanc ou nantais



45 min	10 min	35 min	0	310
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients

150 g **Beurre**
12 cl **Vin blanc**
2 **Echalote(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du beurre blanc

- 1 Éplucher et ciseler finement les échalotes de petites tailles.
- 2 Mettre les échalotes dans une casserole, couvrir avec le vin blanc.
- 3 Chauffer à feu doux jusqu'à réduction au 3/4 du vin blanc en fouettant.
- 4 Baisser le feu et ajouter le beurre en dés tout en mélangeant vigoureusement au fouet.
- 5 Une fois que l'on commence à incorporer le beurre, il ne faut plus refaire bouillir la sauce.
- 6 Saler, poivrer, mélanger à nouveau, puis dresser chaud dans un ramequin.