Beurres et Sauces

Sauce beurre noir

15 min	5 min	10 min	0	226
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

120 g **Beurre**
2 cl **Vinaigre de vin**
2 c. à soupe **Câpres**

Étape 1

Préparation de la sauce beurre noir

1. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen.
2. Retirer du feu lorsque le beurre commence à brunir.
3. Verser le vinaigre dans la poêle, afin d'arrêter la cuisson.
4. Ajouter ensuite les câpres et mélanger.