*Beurres et Sauces*

# Sauce vin blanc

| 35 min | 15 min | 20 min | 0 | 164 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation de la sauce vin blanc

1. Eplucher et hacher finement les échalotes.
2. Dans une casserole, mettre le beurre. Le laisser fondre sur feu doux.
3. Ajouter les échalotes hachées. Remuer et faire revenir la préparation jusqu'à ce que les échalotes deviennent translucides.
4. Racler le fond de la casserole à l'aide d'une cuillère en bois pour que les échalotes ne colorent pas.
5. Une fois les échalotes translucides, verser le vin blanc.
6. Faire bouillir le mélange afin qu'il réduise de moitié.
7. Ajouter le fumet de poisson. Remuer.
8. Laisser bouillir la préparation jusqu'à ce que le mélange réduise de 2/3.
9. Ajouter la crème épaisse.
10. Remuer jusqu'à ce que la sauce prenne une consistance un peu épaisse.
11. Utiliser un chinois pour filtrer la sauce afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.
12. Servir chaud sur une volaille ou un poisson.

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la sauce vin blanc**

- 200 ml **Vin blanc**
- 200 ml **Fumet de poisson**
- 250 ml **Crème fraîche épaisse**
- 10 g **Beurre**
- 1 **Echalote(s)**