



Beurres et Sauces
Beurre rouge



20 min **5 min** **15 min** **0** **422**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

200 g **Beurre**
5 **Echalote(s)**
15 cl **Vin rouge**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du beurre rouge

- 1 Eplucher et ciseler les échalotes.
- 2 Découper le beurre en petits dés et le mettre au réfrigérateur.
- 3 Faire revenir les échalotes ciselées dans la casserole avec un quart du beurre.
- 4 Attention, elles ne doivent pas colorer.
- 5 Verser le vin rouge et laisser réduire.
- 6 Il ne reste qu'une sauce sirupeuse et réduite au fond de la casserole.
- 7 Ajouter le reste du beurre très froid peu à peu (20 g par 20 g). Saler et poivrer.
- 8 Il faut ajouter le beurre tout en battant avec un petit fouet ou une fourchette.
- 9 Le beurre doit s'incorporer à la sauce qui doit être homogène et brillante.
- 10 Laisser cette sauce au chaud au bain-marie à feu doux jusqu'à son service.
- 11 Cette sauce se prépare au moment d'être servie.
- 12 On peut la passer au chinois si on ne souhaite pas qu'elle contienne de petits morceaux d'échalotes.