

Sauce au beurre blanc |

Recette pour 4

Description

Une sauce qui accompagne particulièrement bien les poissons

L'astuce du chef

Attention à l'assaisonnement, les sauces réduisent généralement pour obtenir la texture souhaitée, attendez la fin pour compléter votre assaisonnement.

Ingrédients

Sauce beurre blanc

- 2 Unité(s) Échalote
- 120 Ml Vin blanc
- 120 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 1 Cuil. à soupe Fumet de poisson déshydraté
- 325 Ml Crème 35% à cuisson
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Sauce beurre blanc

Ciselez finement les échalotes

Faites revenir légèrement les échalotes avec un peu de beurre. Déglacez avec le vin blanc, ajoutez le vinaigre balsamique puis laissez réduire (vous allez obtenir une purée humide d'échalote). Versez la crème, portez à ébullition et ajoutez la poudre de fumet de poisson. Rectifiez l'assaisonnement.

Bon appétit!