Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

# Beurre blanc

## Ingrédients

## Préparation

Préparer le beurre :

Découper le beurre en petit cubes et le réserver au froid.

Réduction :

Ciseler les échalotes.
Dans un poêlon, déposer les échalotes, le vinaigre et le vin blanc. Porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à obtenir une base humide.

Monter au beurre :

"Sur le coin du feu" ou à feu réduit mais en maintenant une très légère ébullition, introduire petit à petit les cubes de beurre dans la réduction en mélangeant au fouet. Quand la quantité de beurre est émulsionnée, on répète l'opération jusqu'à épuisement du stock.

Saler et poivrer. Eventuellement passer au chinois.

## Commentaires

Peut être crémée (avant la montée au beurre), ce qui équivaut alors à un beurre nantais. Servir avec des poissons pochés ou cuits à la vapeur.

## Notes :