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

Beurre marchand de vin

Ingrédients

Préparation

Eplucher et hacher finement les échalotes.
Faire réduire de moitié le vin rouge avec les échalotes dans une petite casserole.
Ajouter le consommé et faire réduire jusqu'à l'obtention d'une seule cuillère à soupe de sauce.
Laisser refroidir.
Mélanger le beurre en pommade avec la sauce refroidie ainsi que tous les autres ingrédients.
Servir en rondelles sur une viande grillée.

Commentaires

30 cl vin rouge 150 gr beurre ramolli 1 càs persil haché Jus de citron

Notes :