



BEURRE BLANC AU VINAIGRE DE CALAMANSI

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes

Recette : pour 4 personnes

Ingrédients :

4 cuillères à soupe de vinaigre de calamansi
4 cuillères à soupe de vin blanc sec

200 g de beurre demi sel
2 échalotes

Réalisation :

1. Eplucher puis hacher finement les échalotes.
2. Faire blondir les échalotes dans 10 g de beurre.
3. Déglacer avec le vinaigre de calamansi et laisser réduire sur feu moyen bas.
4. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire jusqu'à obtenir environ 1 cuillère à soupe.
5. Hors du feu, incorporer 1 morceau de 20 g de beurre froid en mélangeant au fouet.
6. Renouveler avec un deuxième morceau de beurre.
7. Sur le feu, incorporer un à un les morceaux de beurre tout en fouettant pour obtenir un mélange homogène.
8. Retirer du feu et assaisonner.

N.B. : On pourrait lier ce beurre blanc avec 10 cl de crème entière en fin de cuisson, ce qui nous donnerait une sauce appelée « beurre nantais ».

Les infos plus :

Vinaigre de calamansi élaboré à partir d'un petit citron d'origine des Philippines.

Trucs & astuces :

Ne pas utiliser de beurre à température, le résultat ferait mousser votre préparation. Vous pouvez même utiliser du beurre directement sorti du congélateur.

LE JARDIN DES EPICES

3 chemin de Riquewihr 68240 KIENTZHEIM

www.jardin-des-epices.com