

RECETTE DU BEURRE ROUGE (pour 5 personnes)

Ingrédients :

- 5 cl de vinaigre de vin rouge
- 10 cl de Saumur rouge
- 15/20g d'échalotes
- 1 jaune d'œuf
- 250g de beurre
- Sel / poivre

Recette :

- Réduire à 95% dans une casserole le vinaigre de vin rouge, le Saumur et les échalotes finement hachées,
- Retirer du feu et laisser refroidir,
- Une fois cette préparation refroidie, y ajouter un jaune d'œuf, mélanger,
- Faire chauffer l'ensemble au bain-marie (afin d'éviter de cuire le jaune d'œuf) et fouetter la préparation afin d'obtenir une texture crémeuse (style crème fraîche),
- Introduire progressivement les 250g de beurre fondu,
- Salez et Poivrez à votre convenance (attention à l'utilisation du beurre salé)
- Maintenir au chaud avant utilisation avec poisson.