



BEURRE BLANC



À Retenir

- **Sauce émulsionnée :**

- mélange de 2 éléments non miscibles
- 1 phase aqueuse à minima 5% (réduction vin, vinaigre) & 1 phase grasse (beurre 82% MG)

- **Le beurre dans cette recette :**

- incorporé froid
- puis fondu et dispersé en fines gouttelettes grâce à un fouet
- donnant naissance à l'émulsion



IDÉAL POUR

Sauce pour poissons et viandes blanches

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.5 Kg**
- Échalotes 0.1 Kg
- Vin blanc 0.1 Kg
- Vinaigre 0.05 Kg
- Sel fin PM
- Jus de citron PM

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Éminceur et filet de sole + planche à découper
- Russe
- Fouet
- Louche
- Chinois étamine