



BEURRE MOUSSEUX



- Beurre chauffé jusqu'à ce qu'il fonde, puis l'eau contenue dans le beurre s'évapore, créant des bulles et donnant l'apparence mousseuse.

- Température idéale (70/100°C) pour cuire les aliments délicats sans les brûler.

À Retenir



IDÉAL POUR

Poisson meunière | Viandes fines (veau ou volaille)
et viandes rouges en finition après saisie | Cuisson à l'arrosée

LISTE D'INGRÉDIENTS

- Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0,1 Kg
- Légumes
- Laurier / Thym / Sauge
- Gousse d'ail, facultatif

MATÉRIEL

- Cuillère
- Poêle / sautoir