



Beurre blanc

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

Échalote	100 g	BEURRE	500 g
VINAIGRE	50 g		
VIN BLANC	100 g		
CRÈME LIQUIDE	250 g		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Échalote	100 g	Hacher	–	1 000 tr/min	1 min	Fermé	
2	Vinaigre Vin	50 g 100 g	Réduire	 100°C	-100 tr/min R-Mix	5 min	Ouvert	
3	Crème liquide	250 g	Verser	 95°C	-200 tr/min R-Mix	10 min	Ouvert	
4	Beurre	500 g	Émulsion	 70°C	-200 tr/min R-Mix	5 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Il faut, lors de la réduction arriver à une base bien sèche pour favoriser la réussite de la recette.