

BEURRE BLANC CITRONNELLE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Échalote hachée
1000g



Bresc Purée de
citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

3
dl



- 30 g d'échalote hachée Bresc
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 3 feuilles de citron vert
- 3 dl de vin blanc
- 0,2 dl de vinaigre de riz
- 3 dl de crème fraîche
- 100 g de beurre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire réduire le vin avec le vinaigre, l'échalote et les feuilles de citron vert, ajouter la crème fraîche, réduire afin d'obtenir la saveur désirée, ajouter la purée de citronnelle et laisser infuser. Couper entre-temps le beurre en morceaux et réserver au froid. Réduire en purée la sauce et la tamiser. Faire chauffer la sauce, monter au beurre et assaisonner.