Beurre blanc citronnelle



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.

Produits Bresc utilisés



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000