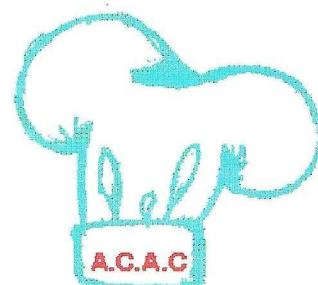


## BEURRE BLANC

## Semaine du goût.

Nombre de couvert : 100  
 Description : Le beurre blanc est un beurre émulsionné.



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Beurre	4,5 kg	- Ciseler l'échalote.
Vin blanc sec	1/3 l	- Faire réduire presque à sec le vin blanc, le vinaigre, le sel, le poivre blanc et l'échalote.
Vinaigre	1/3 l	
Crème fraîche	750 g	- Ajouter la crème fraîche, porter à ébullition, réduire légèrement.
Echalotes	600 g	
Sel	QS	- Mettre dans la cuve du batteur.
Poivre blanc	QS	- Ajouter progressivement tout en battant le beurre en parcelles.
		<b>NB :</b> - La cuve peut-être chauffée très légèrement pendant l'opération.