

BEURRE FONDU

Semaine du goût.

Nombre de couvert : 100

Description : Un beurre fondu n'est pas que du beurre fondu, mais un beurre obtenu par émulsion et à partir d'une réduction d'eau, de sel, et de jus de citron, ou à partir d'une nage, d'un fond de cuisson, d'un jus de cuisson (poireaux), ceci afin d'obtenir un beurre parfumé.



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Beurre	5 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Faire bouillir l'eau, le sel, le poivre de cayenne, le jus de citron. - Mettre cette préparation dans la cuve du batteur. - Ajouter le beurre en parcelles, fouetter énergiquement (2 ème puis 3 ème vitesse) - Rectifier l'assaisonnement. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le beurre doit rester lié et onctueux. - En remplaçant l'eau par du jus de cuisson de poireaux pour la recette à base de poireaux.
Eau	250 g	
Citron	8 p	
Sel	QS	
Poivre de cayenne	QS	