



TM6

TM5

Sauce beurre blanc

★★★★★ 3.3 (112 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
5min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

6 portions



Ingrédients

60 g d'échalotes

25 g de vinaigre de vin blanc

40 g de vin blanc sec

250 g de beurre demi-sel, très froid

Infos nut.

par 1 portion

Calories

1315 kJ / 320 kcal

Protides

0 g

Glucides

2 g

Lipides

34 g

Fibre

0 g

Préparation

Découvrir



- 2 Ajouter le vinaigre et le vin blanc, puis chauffer **10 min/100°C/vitesse 2**, sans le gobelet doseur. Pendant ce temps, couper le beurre en 5 morceaux et réserver au congélateur. A la sonnerie, retirer le bol et le tremper quelques minutes dans un récipient d'eau froide pour le refroidir.
- 3 Essuyer ensuite le bol et le remettre en place. Chauffer de nouveau **5 min/55°C/vitesse 2**, sans le gobelet doseur, en ajoutant un par un les morceaux de beurre congelé toutes les 50 secondes environ sur les couteaux en marche. Pour une sauce plus lisse, mixer **10 sec/vitesse 8, en augmentant progressivement la vitesse**. Servir aussitôt en accompagnement de poissons pochés, vapeur ou papillote.

Tags

[#Anniversaires](#)[#Fêtes](#)

Ustensiles utiles

congélateur

Conseils et astuces

Réchauffez votre beurre blanc juste avant de passer à table grâce au mode Réchauffage de votre TM6 ou maintenez-le au chaud dans une thermos car il est délicat à réchauffer.

Pour une sauce plus mousseuse, ajoutez 3 c. à soupe d'eau tiède sur les couteaux en marche en fin de préparation.

Remplacez le vinaigre de vin blanc par du vinaigre d'alcool dont l'acidité apportera au beurre blanc une saveur particulière.

Parfumez le beurre blanc avec les fines herbes de votre choix : menthe fraîche, basilic ou persil, estragon... ou des zestes de citron ou d'orange finement râpés.

[Découvrir](#)



Partager la recette



Collection(s)



Ma Cuisine
196 Recettes, Espagne



Ma Cuisine
196 Recettes, Suisse



Ma Cuisine
196 Recettes, Benelux



Ma cuisine au quotidien
221 Recettes, Canada



Ma cuisine au quotidien
221 Recettes, Suisse



Ma cuisine au quotidien
196 Recettes, France



Ma cuisine au quotidien
239 Recettes, France



Sauce hollandaise

⋮

★★★★★ (254)



Crème anglaise

⋮

★★★★★ (1.5K)



Mousse au chocolat

⋮

★★★★★ (2.3K)



Purée de pommes de terre...

⋮

★★★★★ (278)



Mousse au chocolat

★

© Copyright 2024

[Conditions d'utilisation](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Non-responsabilité](#)

[Mentions légales](#)

[Cookies](#)

[Contenu du rapport](#)

français