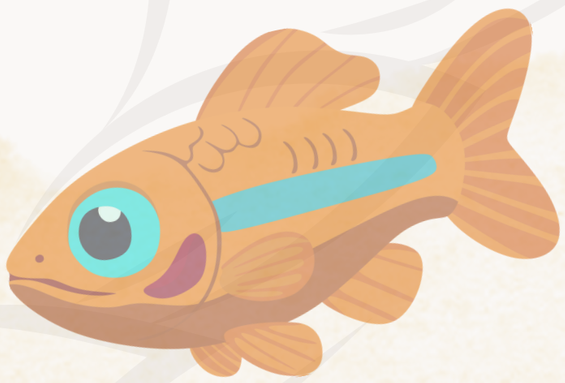


Poisson au beurre blanc

Pour 3/4 personnes

Ingrédients

Pour le poisson :

- 3/4 filets de poisson
- Sel, poivre
- Un filet d'huile ou un peu de beurre pour la cuisson

Pour le beurre blanc :

- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc sec
- 5 cl de vinaigre de vin blanc
- 150 g de beurre froid (coupé en petits morceaux)
- Sel, poivre

Recette

1. Prépare la sauce beurre blanc :
    1. Émincer finement les échalotes
    2. Les mettre dans une casserole avec le vin blanc et le vinaigre
    3. Faire réduire à feu moyen jusqu'à ce qu'il reste environ 2 cuillères à soupe de liquide
    4. Baisser le feu au minimum
    5. Ajouter le beurre petit à petit, en fouettant constamment (très important pour ne pas que la sauce tranche)
    6. Sel, poivre → vous devez obtenir une sauce crémeuse et lisse

👉 Garder au chaud sans faire bouillir

2. Cuisson du poisson :

Saler et poivrer les filets

Les faire cuire à la poêle avec un peu de beurre ou d'huile

Environ 3 à 5 minutes par côté selon l'épaisseur

Le poisson doit être nacré et tendre

