



Beurre Blanc au Poivre Fermenté

Ingrédients pour 10 portions

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Pâte au Poivre Fermenté CHEF® | 30 g |
| Vinaigre de Vin blanc | 50 g |
| Vin Blanc | 150 g |
| Échalotes ciselées | 60 g |
| Sucre en poudre | 5 g |
| Beurre en morceaux | 375 g |

Déroulé de la recette

- Dans une casserole, ajouter les échalotes, les liquides et le sucre. Réduire presque à sec à feu doux.
- Hors du feu, ajouter le beurre au fur à mesure à l'aide d'un fouet, puis finir avec la pâte au Poivre Fermenté CHEF®.
- Servir en accompagnement d'un poisson.