***DI-271***

# *Sauce au Beurre Blanc pour Poisson*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 20 minutes**

## ***Ingrédients:***

| | |
|---|---|
| - ECHALOTE(S) | 1 |
| - VIN BLANC SEC | 15 cl |
| - CITRON(S) | 1 c à soupe de jus |
| - BEURRE | 60g |
| - CRÈME FRAICHE | 150 ml |
| - PERSIL | |
| - MAIZENA | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

## ***Recette:***

- Emincez finement l'échalote.
- Placez-la dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine.
- Ajoutez le jus de citron et le vin blanc.
- Lancez la cuisson pour 5 min 30 sec/100°C/vitesse 1 avec le gobelet de fermeture.
- Retirez ensuite le gobelet, poursuivez la rotation sans température pendant 1 min 30 sec/vitesse 3 en ajoutant petit à petit le beurre en dés.
- Ouvrez le couvercle et introduisez le fouet.
- Lancez la cuisson pendant 3 minutes/55°C/vitesse 3 sans gobelet de fermeture. Versez doucement la crème fraîche.
- Versez la sauce dans un caquelon et placez sur la table de cuisson. Faites chauffer doucement. Salez et poivrez. Ajoutez encore un peu de persil.
- Liez enfin votre sauce avec la maïzéna. Rectifiez l'assaisonnement.

## ***Remarque:***

Au Monsieur Cuisine
A servir de préférence avec du poisson.