

Beurre d'Agrumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- ORANGE(S)	½
- PAMPLEMOUSSE(S)	½
- BEURRE DEMI-SEL	75g
- FOND DE VEAU	50 ml (½ c à c)
- VIN BLANC SEC	25 ml
- CRÈME FRAÎCHE	75 ml
- ÉCHALOTE(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'échalote et faites-la réduire dans le vin blanc.
- Pressez le jus de l'orange et du pamplemousse.
- Une fois le vin blanc évaporé, ajoutez le fond de veau, la crème liquide et le jus pressé.
- Laissez réduire environ 30 minutes à petite ébullition jusqu'à obtention d'une pommade.
- Après 15 minutes, filtrez puis poursuivez la réduction du jus filtré.
- Rectifiez enfin l'assaisonnement en sel et poivre.
- Coupez le feu et incorporez au fouet le beurre en morceaux.
- Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pommade homogène.
- Versez le tout dans un récipient et réservez au frais (au moins 2 heures).

