

Les bases

BEURRE
MARCHAND DE VINS



INGRÉDIENTS

- Beurre 160gr
- Échalotes 40gr
- Vin rouge 15gr ou 2cl
- Glace de viande 5gr
- jus de 1/2 citron
- Persil 10gr
- Sel fin 4gr
- Poivre

PRÉPARATION

Ciseler finement les échalotes

Mettre dans une sauteuse avec le vin rouge

Faire réduire presque à sec

Ajouter la glace de viande

Assaisonner et mélanger avec le jus de citron, le persil haché et le beurre en pommade.