



## Sauce au beurre blanc pour poisson

**Temps de préparation : 5 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

**Ingrédients (pour 2 ou) :** - une échalotte

- 10 cl de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 1/2 citron

**Préparation de la recette :**

Couper finement une échalote.

Dans une casserole, sur feu doux, faire suer l'échalote avec ½ verre de vin blanc et le jus d'un demi-citron. Laisser un peu évaporer le vin et le citron.

On peut exécuter cette étape un peu à l'avance, pendant la cuisson du poisson par exemple.

Au moment de servir, faire fondre 30 à 40 grammes de beurre dans la sauce, puis délayer avec 10 cl de crème fraîche.

**Poissonnerie des 4 vents** – Courseulles sur Mer – 02 31 37 42 39

**Site :** <http://www.poissonnerie-courseulles-4vents.fr/>

