

metro



Beurre d'érable blanc

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

560
ML

0:15
PRÉPARATION

0:15
CUISSON

0:30
TEMPS TOTAL

Ingrédients

80 ml Eau poivrée et légèrement vinaigrée
(1/3 tasse)

80 ml Vinaigre de vin blanc
(1/3 tasse)

250 ml Échalotes hachées
(1 tasse)

125 ml Crème 35%
(1/2 tasse)

375 ml Beurre
(1 1/2 tasses)

60 ml Sirop d'érable

Préparation

Dans une casserole, verser l'eau, le vinaigre et ajouter les échalotes. Laisser réduire à feu doux jusqu'à l'obtention d'un mélange ayant la consistance d'une marmelade.

Ajouter la crème et laisser mijoter quelques minutes.

Ajouter des noisettes de beurre froid en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter le sel, le poivre et le sirop d'érable.

Servir bien froid ou à la température ambiante. Peut se congeler.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à

la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

Sel et poivre
