

# Fiche Recette : Le Véritable Beurre Blanc Nantais

---

## Introduction

- Le beurre blanc est une émulsion classique de la cuisine française, idéale pour accompagner les poissons et crustacés.
- La réussite de cette sauce repose sur la qualité du beurre utilisé : privilégiez un beurre de baratte de haute qualité (AOP Charentes-Poitou).
- Bien que le prix du beurre au kilo puisse varier, un beurre riche en matière grasse garantit une meilleure tenue et une onctuosité incomparable.

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 250g de beurre demi-sel de qualité, coupé en petits dés et très froid
- 2 chalotes grises finement ciselées
- 5cl de vin blanc sec (type Muscadet)
- 2cl de vinaigre de vin blanc
- 1 pincée de sel et poivre blanc du moulin

## Matériel nécessaire

- Une casserole à fond épais
- Un fouet manuel
- Un couteau d'office
- Une planche à découper

## tapes de préparation

- Dans la casserole, versez le vin blanc, le vinaigre et les échalotes ciselées.
- Faites réduire à feu moyen jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une cuillère à soupe de liquide.
- Baissez le feu au minimum et commencez à incorporer les dés de beurre froid un par un en fouettant énergiquement.
- Ne cessez jamais de fouetter pour créer l'émulsion : la sauce doit devenir épaisse et brillante.
- Une fois tout le beurre incorporé, retirez du feu immédiatement pour éviter que la sauce ne tranche.
- Assaisonnez selon votre goût et filtrez au chinois si vous préférez une texture parfaitement lisse.

## Conseils de Chef

- **Température** : Le beurre doit impérativement être froid pour créer le choc thermique nécessaire à l'émulsion.
- **Conservation** : Cette sauce ne se réchauffe pas. Maintenez-la au chaud au bain-marie (environ 40°C) jusqu'au service.
- **Qualité** : Le prix du beurre au kilo est un indicateur de sa teneur en eau. Moins il y a d'eau, plus votre beurre blanc sera stable et riche en goût.