

# Sauce au beurre blanc citronnée

---

Composition  
pour 4 personnes

4 échalotes  
10 cl de vin blanc sec  
2 c. à soupe de vinaigre de cidre (facultatif)  
250 g de beurre très froid  
1/3 de citron

---

Ustensiles : 1 casserole, 1 cuillère à soupe, 1 fouet, 1 couteau, 1 verre doseur, 1 saucière

---

Peler et émincer finement les échalotes.

Les placer dans une casserole, verser le vin blanc et le vinaigre et faire réduire au tiers à feu doux.

Couper le beurre en dés et l'incorporer dans la casserole en fouettant sans cesse afin d'obtenir une sauce crémeuse et homogène.

Arroser d'un filet de jus de citron tout en fouettant et verser dans une saucière préchauffée.