

Le Beurre Café de Paris

Ingrédients:

- 500g de Beurre
- 4 Jaunes d'oeufs
- 20g de moutarde
- 1 Cuillère à Soupe de Cognac
- 1 C.S de vin blanc
- 1 Goutte de jus de citron
- 10g de Sel
- 1 Pincée de curry
- 1 pincée de paprika
- Poivre blanc et piment cayenne
- 20g de persil haché
- 10g d'estragon ciselé
- 1 Cuillère à café de thym haché
- 1 C.C de romarin haché
- 1C.C de marjolaine hachée
- 3 filets d'anchois haché
- 20g d'échalotes ciselée finement
- 1 gousse d'ail haché finement

Préparation:

A l'aide d'un batteur, émulsionner le beurre et les jaunes d'oeufs.

Ajouter la moutarde, le vin blanc, le cognac, le sel, le curry, le paprika et le poivre, continuer de battre. Et terminer avec les ingrédients restants.

Ensuite deux options:

-la première consiste à utiliser une poche à dresser et former de petites rosace de beurre.

- La seconde, former de petits ballotins à l'aide de film alimentaire.

Dans un cas comme dans l'autre, il est plus facile de réaliser une recette entière de beurre et de le congeler.

Ensuite au gré de vos besoins vous pourrez sortir le nombre de rosaces nécessaires.

Ou simplement couper dans le ballotin le nombre de tranches voulues.

Pour accompagner vos pièces de viande ou filet de poisson, je vous conseille faire gratiner le beurre quelques instants sous l'infrarouge du four. Les saveurs seront ainsi décuplées.