

## Recette de Sauce vin blanc

Atelier des chefs

Une délicieuse sauce au vin blanc, crémeuse et onctueuse, idéale pour accompagner un poisson.

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Echalote(s) : 2 pièce(s)
- Farine de blé : 5 g
- Aromate(s) ail, thym, laurier : 1 pièce(s)
- Vin blanc sec : 25 cl
- Crème liquide entière : 25 cl
- Beurre doux : 60 g
- Sel fin : 6 pincée(s)
- Moulin à poivre : 6 tour(s)
- Fumet de poisson : 25 cl

Pour la sauce :

-Émincer finement les échalotes.

-Dans une casserole, faire suer les échalotes pendant 2 min avec un peu de beurre et une pincée de sel, puis ajouter la farine et cuire quelques minutes sans coloration.

-Déglacer ensuite avec le vin blanc, ajouter les aromates et faire réduire de 3/4. Ajouter ensuite le fumet de poisson et faire réduire de 3/4 à nouveau.

-Ajouter la crème, le sel et le poivre. Laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance "nappante".

Pour la finition :

-Passer la sauce au chinois (passoire fine).Ajouter le beurre froid coupé en parcelles en faisant tourner doucement la casserole.