

Beurre blanc

Gastronomie

Posté par: franck

Publiée le : 14/11/2005 13:44:32

CUISINE DES BORDS DE LOIRE

Qui n'a pas entendu parler du Beurre Blanc nantais ? Cette sauce inventée par la Concelloise, CI@mence Lefeuvre, c@lbre les poissons de Loire. Voici comment son petit-fils raconte la « naissance » du Beurre Blanc :

La petite histoire du Beurre Blanc

A la fin du XIX^e siècle, dans son petit estaminet « sur la Divatte » au bord de la Loire, CI@mence reçut « trois beaux messieurs distingués », notables et gastronomes nantais. Les ayant installés dans une salle, en haut avec vue sur la Loire, toute @mue, et inquiète du jugement qu'ils allaient porter sur sa cuisine, elle alla coller son oreille sur la porte.

- « Qu'en penses-tu ? »

- « Ça@t bon, mais @sa fait un peu sauce à moules. »

CI@mence fit alors r@duire une grosse pincée d'@chalotes hachées avec un peu de vinaigre et du poivre blanc. Ce fut tout : le fameux Beurre Blanc @tait n@. Par la suite, au contact de ses clients, @coutant leurs avis, elle affirma peu à peu sa recette, modifiant les proportions et acquérant dans sa sp@cialité un tour de main magistral.

Une recette du Beurre Blanc

Ingrédients : 6 à 8 personnes

10 @chalotes

1dl de vinaigre de vin coloré

1dl de muscadet

2 cuillères à soupe de crème double

500 gr de beurre demi-sel

Poivre du moulin

Hacher très finement les @chalotes au couteau.

R@unir dans une sauteuse ou casserole à fond @pais, les @chalotes, le vinaigre, le muscadet et poivre du moulin

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser r@duire à sec doucement.

Puis ajouter la crème double.

Porter à ébullition.

Y incorporer à l'aide d'un fouet, le beurre demi-sel bien froid et couper en morceaux.
Le beurre s'ajoute rapidement et bien fouetter énergiquement. Toujours maintenir au chaud,
à feu doux, voire au bain marie ou sur le coin de la plaque.
Ne pas passer le Beurre Blanc au chinois, la sauce au beurre blanc se sert avec les échalotes et
accompagne à merveille, un colin, un sandre, l'aloise ou un brochet cuit au court-bouillon.

Office de tourisme de Nantes Atlantique
02 40 20 60 00 www.nantes-tourisme.com

Contact presse : Aurélie Pâneau - Tél : 02 40 20 60 09
- Fax 02 40 89 11 99 -
E-Mail : communication@nantes-tourisme.com

Franck