

## **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, Clémence Lefevre, célèbre 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 XIXe siècle, dans son petit estaminet « sur la Divatte » au bord de la Loire, Clémence reçut « trois beaux messieurs distingués », notables et gastronomes nantais. Les ayant installés dans une salle, en haut avec vue sur la Loire, toute émue, et inquiète du jugement qu'ils allaient porter sur sa cuisine, elle alla coller son oreille sur la porte.

- « Qu'en penses-tu ? »

- « C'est bon, mais ça fait un peu sauce à moules. »

Clémence fit alors réduire une grosse pincée d'ail haché avec un peu de vinaigre et du poivre blanc. Ce fut tout : le fameux Beurre Blanc était né. Par la suite, au contact de ses clients, écoutant leurs avis, elle affirma peu à peu sa recette, modifiant les proportions et acquiesçant dans sa spécialité un tour de main magistral.

#### **Une recette du Beurre Blanc**

Ingrédients : 6 à 8 personnes

10 ail  
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 ail au couteau.

Régaler dans une sauteuse ou casserole à fond épais, les ail, le vinaigre, le muscadet et poivre du moulin

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser réduire à sec doucement.

Puis ajouter la crème double.

Porter à ébullition.

Y incorporer l'aide d'un fouet, le beurre demi-sel bien froid et couper en morceaux.

Le beurre ajoute rapidement et bien fouetter énergiquement. Toujours maintenir au chaud, 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 oignons et accompagnent merveille, un colin, un sandre, l'aloose ou un brochet cuit au court-bouillon.

Office de tourisme de Nantes Atlantique

02 40 20 60 00 [www.nantes-tourisme.com](http://www.nantes-tourisme.com)

Contact presse : Aurélie Pécureau - Tél : 02 40 20 60 09

- Fax 02 40 89 11 99 -

E-Mail : [communication@nantes-tourisme.com](mailto:communication@nantes-tourisme.com)

*Franck*