

Réduction d'échalotes au vinaigre

*Fond de sauce très pratique pour réaliser vite et bien des petites sauces acidulées idéales pour le poisson. Cela démarre comme un beurre blanc.
Son plus : Se conserver sans limite au réfrigérateur. Pratique non ?*



Pour 150 à 200 g d'échalotes, hachées finement au Thermomix, ajouter 100 g de vin blanc (1 gobelet) et 100 g de vinaigre. Réduire 15 mn à 100 ° vitesse 2. Mettre le tout dans un petit pot de verre. Remettre du vinaigre pour couvrir les échalotes. Fermer le pot et conserver plusieurs mois au frigo.

Et pour réaliser une petite sauce légère, mettre dans le bol du Thermomix :

Un fond de légumes cuits

+ une cuillère de réduction d'échalotes

+ un peu de crème.

Faire chauffer quelques minutes à 80° et mixer finement vitesse 10.