Gel de sauce blanche



Ingrédients

450 g

- 35 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 3 dl de vin blanc
- 1,5 dl de fumet de poisson
- 2 dl d'eau
- 3 dl de crème fraîche
- 100 g de beurre froid
- poivre et sel
- 40 g de gelcrem épaississant

Méthode de préparation

Pour la sauce, faire réduire le vin avec l'ail et l'échalote et ajouter le fumet de poisson, la crème fraîche et l'eau. Faire réduire afin d'obtenir la saveur désirée. Découper entre-temps des cubes de beurre froid. Monter la sauce au beurre et assaisonner. Prendre 500 g de la sauce et y mélanger le gelcrem avec le mixeur plongeant (ou thermoblender) jusqu'à obtenir une substance gélifiée.

Produits Bresc utilisés



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000