



PRINCIPE Le beurre blanc est une émulsion qui s'obtient en faisant fondre de la matière grasse que l'on disperse dans une phase aqueuse. Les tensioactifs qui stabilisent l'émulsion proviennent du beurre (protéines...)

PRATIQUE Le beurre peut être remplacé par du fromage. Une variante consiste à ajouter de la gélatine pour obtenir une sauce qui prendra en gelée à froid.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Munster	kg	0,200
Pommes de terre	kg	0,300
Mesclun	kg	pm
Vin blanc	l	0,100
Vinaigre de Melfort	l	0,050
Huile d'olive	l	pm
Vinaigre	l	pm
Ciboulette	b	pm
Sel	kg	pm
Poivre	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Cuire les pommes de terre en robe des champs
Détailler le munster en morceaux
Réduire le vin blanc et le vinaigre de Melfort
Assaisonner
Ajouter le munster
Détailler les pommes de terre en rondelles
Dresser en rosace
Ajouter la mesclun
Verser l'Obernai de munster sur les pommes de terre
Décorer