

PARIS

BEURRE CAFÉ DE PARIS

Ingredients (pour 500 g de beurre doux)

- 60 g de persil plat frais
- 10 g de feuilles d'estragon fraîches
- 5 g de marjolaine
- 5 g de basilic en feuille
- 3 g de sauge
- 30 g d'échalotes
- 3 gousses d'ail
- 5 g de raifort râpé ou en purée
- 20 g de filets d'anchois à l'huile
- 8 g de sel
- ½ jus de citron
- 5 cl de cognac
- 1 trait de sauce soja
- 1 pointe de piment de Cayenne réduit en poudre

Preparation:

Mettre en place la grille fine du hachoir. Commencer à passer les éléments à vitesse moyenne, de ne pas échauffer l'appareil, en prenant bien soin d'alterner herbes et morceaux de beurre, afin de capter les arômes. Le beurre doit d'être bien ferme.

Ajouter le reste de l'assaisonnement, ainsi que les éléments liquides. Mélanger au fouet.

Si le beurre semble dissocié et le liquide a tendance à surnager, il suffit alors de chauffer doucement et de fouetter hors du feu.

