



BEURRE D'ORANGE

Pour 4 personnes :

- 2 oranges
- 1 échalote ciselée finement
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème liquide
- 120 g de beurre de bonne qualité
- 1 dosette de safran
- Sel et poivre blanc

Prélever le zeste d'une orange à l'aide d'un économe puis le tailler en fins filaments (julienne).

Les faire blanchir 2 mn dans de l'eau bouillante, égoutter et rafraichir.

Peler cette orange « à vif » : ôter toute la peau blanche pour ne faire apparaître que la pulpe puis prélever les segments glissant la lame du couteau entre les membranes ; réserver pour le dressage (2 à 3 segments/personne).

Presser le jus de la deuxième orange et le faire réduire presque à sec dans une casserole avec l'échalote, sel et poivre, safran et le vin blanc.

Ajouter la crème et faire réduire de nouveau jusqu'à onctuosité ; incorporer alors le beurre en petites parcelles à l'aide d'un fouet en gardant chaud mais sans faire bouillir ; vérifier l'assaisonnement et ajouter éventuellement quelques gouttes de jus de citron.

Servir avec des langoustines, des gambas, des St Jacques sautées ou de la lotte, sandre, turbot...