

# Beurre blanc à la mandarine



LÉONCE BLANC PURÉE DE MANDARINE



Poche  
1 kg





## Les ingrédients

Échalote finement ciselée	30 g
Vin blanc sec	50 g
 Purée de mandarine <b>Léonce Blanc</b>	200 g
Beurre doux	250 g
Sel, poivre du moulin.	

Dans une casserole faire **CUIRE** à feu doux les échalotes et le vin blanc.

**AJOUTER** la purée de mandarine, porter à frémissement et laisser réduire d'un tiers.

Hors du feu, **MIXER** en incorporant le beurre en cubes, **ASSAISONNER**.

**Servir avec un filet de rouget juste grillé  
et un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.**

