

Beurre blanc crémeux au fenouil braisé et aneth

Ingrédients (4 portions)

Fenouil braisé

- 2 bulbes de fenouil, parés et coupés en deux ou en quartiers
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Beurre blanc

- 1 échalote française, finement ciselée
- 125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
- Jus de 1 citron frais
- 200 g de beurre froid, coupé en petits cubes
- 60 ml (¼ tasse) de crème 35 %
- 1 à 2 c. à soupe d'aneth frais, haché
- Sel, poivre blanc au goût

Préparation

1. Fenouil en papillote sur le BBQ

1. Préchauffer le BBQ à feu moyen.
2. Déposer les morceaux de fenouil sur une grande feuille de papier d'aluminium, arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.
3. Refermer hermétiquement la papillote.

4. Cuire sur la grille fermée **20 à 25 minutes**, jusqu'à ce que le fenouil soit tendre et parfumé.
5. Une fois cuit, hacher finement le fenouil et réserver au chaud.

2. Beurre blanc crémeux

1. Dans une petite casserole, mettre l'échalote et le vin blanc.
2. Porter à ébullition et réduire jusqu'à obtenir environ 2 à 3 c. à soupe de liquide.
3. Baisser le feu au minimum.
4. Incorporer le beurre froid, quelques cubes à la fois, en fouettant pour obtenir une émulsion lisse.
5. **Ajouter le jus de citron** et bien mélanger.
6. Ajouter la crème, fouetter à nouveau pour homogénéiser.
7. Hors du feu, incorporer le fenouil braisé haché et l'aneth.
8. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre blanc.



Astuce chef

- En ajoutant le citron après le beurre, on garde un goût vif et parfumé qui ne s'évapore pas à la cuisson.
- Idéal sur un pavé de saumon, un flétan ou même des pétoncles grillés.