

# Beurre café de Paris

## Nos astuces / plat

Par Qookster



Détail de la recette



**Difficulté**  
Facile



**Couverts**  
10



**Prix**  
\$



**Préparation**  
20min



**Cuisson**  
0min

## #Classique

Adieu! Voici une recette bien typique, le beurre café de paris! Pour la petite histoire, cette recette est genevoise et ne se trouve pas en France! Je te propose ici le beurre et non la sauce, car les deux préparations sont possibles, mais n'aie crainte, tu peux réaliser la sauce avec le beurre ou l'utiliser tel quel! Si la sauce est traditionnellement dégustée en accompagnement d'une entrecôte, tu peux également l'essayer avec un filet de poisson blanc ou avec de la volaille, ou encore par exemple juste sous la peau d'un poulet avant de le rôti!

# Liste des ingrédients

500 g. de beurre pommade

50 g. d'échalote

25 g. d'ail

2 cs. de moutarde forte

2 cc. de pâte d'anchois

2 cc. de curry

1 bouquet de persil

1 bouquet de ciboulette

1/2 bouquet d'estragon

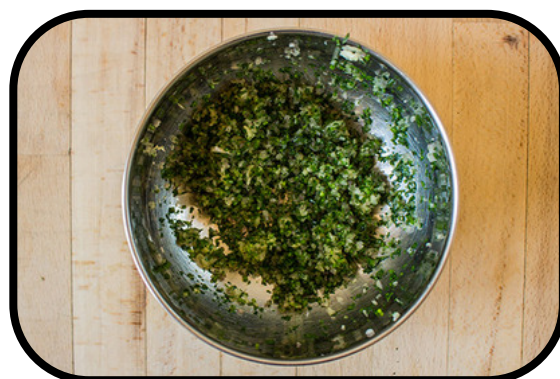
1/2 cc. de sauce Worcestershire

Sel et poivre

## Étapes de préparation

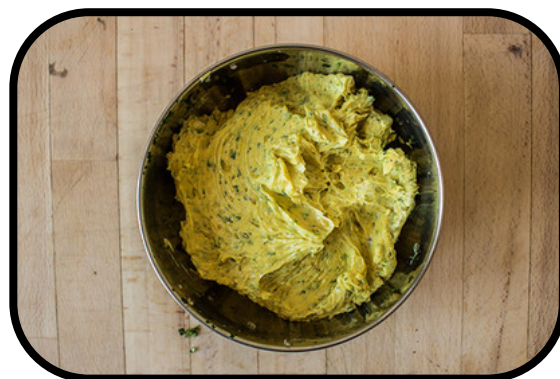
**1**

Hache très finement l'échalote, l'ail et les herbes.



**2**

Mélange-les avec le beurre, la moutarde, la pâte d'anchois, le curry et la sauce anglaise. Assaisonne généreusement.



**3**

Pour conserver le beurre, tu peux soit réaliser un boudin à l'aide de film de cuisine puis le détailler en tranches, ou alors le pocher sur une feuille de papier sulfurisé avant de le congeler.



## 4

Pour réaliser la sauce avec le beurre, pour 2 personnes, fais chauffer 2 cs. de crème avec 2 cs. de beurre, porte à ébullition et voilà! Bon app'

