



Beurres et Sauces
Sauce beurre noir



15 min	5 min	10 min	0	226
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

120 g **Beurre**
2 cl **Vinaigre de vin**
2 c. à soupe **Câpres**

Étape 1

Préparation de la sauce beurre noir

- 1 Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen.
- 2 Retirer du feu lorsque le beurre commence à brunir.
- 3 Verser le vinaigre dans la poêle, afin d'arrêter la cuisson.
- 4 Ajouter ensuite les câpres et mélanger.