

LES BEURRES COMPOSES

Définition :

Les beurres composés sont un mélange de beurre et de divers éléments (réduits en purée, ciselés, hachés crus ou préalablement cuits puis refroidis) qui en modifient l'aspect, la couleur et la saveur.

Classification :

Elle s'établit selon la technique de réalisation utilisée :

-  Les beurres composés à froid à base d'éléments crus.
-  Les beurres composés à froid à base d'éléments cuits.
-  Les beurres composés à chaud.

Les beurres composés à froid.

Composition	Eléments		Dénomination	Utilisations
	Crus	Cuits		
Filets d'anchois réduits en purée puis passés au tamis			Beurre d'anchois	Viandes et poissons grillés Canapés
Echalotes ciselées, poivre sel fin			Beurre d'échalotes	Viandes et poissons grillés
Ail et persil hachés, échalotes ciselées, sel fin et poivre blanc			Beurre d'escargots	Escargots Coquillages
Persil haché, jus de citron, sel fin et poivre blanc			Beurre maître d'hôtel	Viandes et poissons sautés, grillés et frits.
Moutarde blanche ou en grains			Beurre de moutarde	Viandes grillées Canapés
Roquefort			Beurre de roquefort	Viandes grillées Canapés
Crevettes grises réduites en purée puis passées au tamis			Beurre de crevettes	Poissons grillés Canapés
Echalotes ciselées, persil haché, vin blanc, moelle de bœuf, sel fin poivre blanc			Beurres Bercy	Viandes et poisson grillés
Jus de citron, persil haché, duxelles de champignons, sel fin et poivre blanc			Beurre Hôtelier	Viandes et poissons grillés
Echalotes ciselées, vin rouge, glace de viande, jus de citron, sel et poivre			Beurre marchand de vin	Viandes grillées

Les beurres composés à chaud

Composition	Dénomination	Utilisations
Carapaces de homard	Beurre de Homard	Finition de sauce Cardinal
Carapaces d'écrevisses	Beurre d'écrevisse	Finition de la sauce Nantua
Carapaces de crustacés	Beurre rouge	Finition de la sauce poisson