

Fiche technique Cookrest  
Sauce émulsionnée semi-coagulée chaude

Nbre de couvert : 8  
Préparation : 10 mn  
Cuisson : 5 mn

CR



## Sauce Hollandaise

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Jaunes d'œufs	4	Pièce	<u>1 Sauce Hollandaise (10 mn)</u>
•Beurre clarifié	0,250	Kg	Dans une sauteuse, mettre les jaunes d'œufs et 2 cl d'eau froide
•Eau froide	0,02	L	Mettre la sauteuse sur le coin du fourneau pour avoir une chaleur douce
			Fouetter énergiquement jusqu'à environ 50 à 55° c
			Les œufs deviennent mousseux et on peut apercevoir le fond de la gamelle à chaque coup de fouet
•Sel			Retirer le récipient du feu
•Poivre	PM		Assaisonner, sel, poivre
			Ajouter doucement le beurre clarifié en remuant
			Revérifier l'assaisonnement et passer au chinois
			Couvrir et réserver dans un endroit tiède
			 <i>Le beurre clarifié est aussi appelé « ghee »</i>
			<i>Attention à la température, si les jaunes d'œufs cuisent, ils coagulent</i>