


Fiche technique Cookrest Sauce émulsionnée semi-coagulée chaude, sauce Hollandaise additionnée de jus de citron et de crème fouettée	Nbre de couvert : 8 Préparation : 15 mn Cuisson : 5 mn	
--	--	---



Beurre blanc

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
<ul style="list-style-type: none"> •Echalotes •Vin blanc •Vinaigre de vin blanc •Beurre 	0,040 0,02 0,02 0,200	Kg L L Kg	<u>Beurre Blanc (15 mn)</u> Eplucher, laver et ciseler les échalotes Dans une sauteuse, mettre les échalotes, le vin blanc et le vinaigre Faire réduire aux trois-quarts Sur le bord du fourneau, pour avoir une chaleur douce Ajouter doucement le beurre froid par petits morceaux en fouettant pour bien émulsionner et obtenir un beurre onctueux
<ul style="list-style-type: none"> •Sel •Poivre 	PM		Assaisonner, sel, poivre Couvrir et réserver dans un endroit tiède
			<p><i>On utilise du vinaigre blanc pour ne pas colorer le beurre, pour la même raison, on ne fait pas colorer les échalotes</i></p> <p><i>La réduction peut être réalisée à l'avance</i></p> <p><i>On peut remplacer le vinaigre par du jus de citron</i></p> <p><i>On peut passer ce beurre au chinois pour retirer les échalotes</i></p>