



La sauce hollandaise

publié le 13/01/2020

Pour la confection de la sauce pour 8 personnes vous avez besoin de :

4 jaunes d'œufsRetour ligne automatique

0.250 kg de beurreRetour ligne automatique

1/2 citron

Clarifier les œufs (séparer les blancs des jaunes).Retour ligne automatique

Mettre les jaunes dans une petite casserole et ajouter 2 cl d'eau froide.Retour ligne automatique

Chauffer doucement , sur le coin de votre plaque de cuisson en fouettant énergiquement jusqu'à ce que la température atteigne environ 50 à 55°C (température maximale que supporte la main) les œufs doivent avoir une consistance mousseuse et chaque coup de fouet doit laisser apercevoir, le fond de la casserole.Retour ligne automatique

Retirer le récipient du feu , saler et poivrer au poivre BLANC .Retour ligne automatique

Incorporer progressivement le beurre clarifié (fondre le beurre doucement) et décanter (retirer l'écume sur et au fond de votre beurre fondu).Retour ligne automatique

Ajouter le jus de citron.Retour ligne automatique

Couvrir votre sauce et réserver là dans un endroit tiède (40°C environ).

Voilà il vous reste plus qu'à passer derrière votre fourneau !!!!



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.