



La Sauce béarnaise !

publié le 27/11/2020

Bonjour à tous.

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer une recette de sauce qui accompagne généralement une viande grillée mais qui peut très bien se marier avec un poissonnous parlons de la sauce Béarnaise que nous allons servir ce vendredi avec du saumon !!

Pour sa confection nous avons besoin de (Bien entendu les proportions suivantes sont pour nos 300 clients !!!).

- ▶ 2.5 litres de vinaigre blanc
- ▶ 1.5 kg d'échalotes
- ▶ 0.05 kg de poivre en grain
- ▶ 6 bottes d'estragon
- ▶ 100 jaunes d œufs
- ▶ 6 kg de beurre
- ▶ 0.500 kg de persil
- ▶ 2 bottes de cerfeuil

Vous devez couper finement vos échalotes, concasser votre poivre en grain hacher votre persil, estragon et cerfeuil.

Mettre le tout dans le vinaigre et faire réduire quasi à sec votre préparation. Laisser refroidir le tout.

Y ajouter vos jaunes d'œufs et fouetter le tout sur le bord du feu jusqu'à ce que vos œufs moussent et que votre fouet laisse apercevoir le fond de votre casserole.

Dernière étape : incorporer délicatement votre beurre préalablement fondu !

Rectifier l'assaisonnement. Et votre sauce est prête ou presque prête.

Dans certaine région la sauce est passée au chinois afin de retirer les ingrédients pour obtenir une sauce nette, juste avec un petit décor de cerfeuil.....pour d'autres on laisse le tout.....à vous de voirici nous laissons tout !!!!

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.