



Menu du 13 au 17 janvier 2020

Vous trouverez ci-joint le menu de la semaine. Régalez-vous !

Une fois n'est pas coutume nous allons vous délivrer une recette de sauce pour l'accompagnement d'un poisson .
Ça sera la sauce hollandaise qui sera servit avec du saumon frais vendredi midi à tous nos clients.

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

4 jaunes d'œufs
0.250 kg de beurre
1/2 citron

Clarifier les œufs (séparer les blancs des jaunes).

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

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.

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

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

Ajouter le jus de citron.

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

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

A la semaine prochaine .

Le service de restauration.

 [doc090120-09012020162334](#) (PDF de 419.7 ko)