

LES SAUCES EMULSIONNEES SEMI-COAGULEES (STABLES) CHAUDES

Les sauces émulsionnées semi-coagulées sont les sauces hollandaise, béarnaise et leurs dérivés. Les sauces de cette catégorie sont des mélanges stables, les ingrédients sont liés entre eux car l'élément liant est coagulé à une certaine température puis transformé dans un état irréversible donc durable.

1. LA SAUCE HOLLANDAISE

La sauce hollandaise est une sauce émulsionnée semi-coagulée, chaude.

Denrées et proportions pour 4 personnes



Les denrées pour la réalisation de la sauce hollandaise

- 60 g de jaune d'œufs (1 gros œuf)
- 12 g d'eau
- 1 g de sel(1pincée)
- 0,5 g de poivre(1petite pincée)
- 150 g de beurre fin
- 40 ml de jus de citron (environ 1à 2citrons)

Technique de réalisation de la sauce hollandaise

Etapes de réalisation	Illustrations
1. Découper le beurre en petits morceaux	A photograph showing a pile of butter cut into small, irregular cubes on a dark surface.
2. Faire fondre dans une petite casserole à feu très doux	A photograph showing butter melting in a small metal pan over heat. The butter is partially liquid and partially solid.
3. Faire fondre le beurre (arrêter la cuisson s'il est fondu)	A photograph showing the butter fully melted and bubbling in a small metal pan over heat.

<p>4. Clarifier le beurre : Laisser reposer deux ou trois minutes. Retirer délicatement la mousse qui se dépose sur la surface du beurre. Réserver sur le plan de travail</p>	
<p>5. Clarifier l'œuf (séparer le blanc du jaune. Avec le dos du couteau, casser la coquille en deux. Faire tomber le blanc dans le récipient et à l'aide des deux coquilles, tout en prenant soin de garder le jaune à l'intérieur, basculer l'un dans l'autre) 6. <i>NB</i> : Réserver le blanc pour une autre utilisation</p>	
<p>7. Mettre les jaunes dans une casserole, les battre et ajouter la cuillère à soupe d'eau. Travailler encore. 8. Préparer le bain-marie et faire chauffer l'eau. Placer la casserole dans le bain-marie à feu doux et battre sans interruption.</p>	
<p>9. Continuer à travailler le mélange jusqu'à ce qu'il ne tombe plus du fouet.</p>	
<p>10. Saler, poivrer tout en continuant à fouetter</p>	
<p>11. Ajouter le beurre tiède. Verser peu à peu tout en fouettant, comme pour une mayonnaise.</p>	
<p>12. Sortir la casserole du bain marie si la chaleur est trop forte, puis la remettre en fouettant.</p>	
<p>13. Tout en fouettant ajouter le demi jus de citron.</p>	
<p>14. Surveiller la consistance de la sauce A point elle doit tomber difficilement de votre cuillère à sauce.</p>	

Recommandations

- La sauce hollandaise chaude, se sert avec toutes les viandes grillées, poêlées, les poissons, et quand elle est servie froide, elle est utilisée pour les crudités, les asperges etc.
- Sauce très délicate (tourne facilement) à base de jaune d'œuf et ne se réchauffe généralement qu'au micro-ondes de 10 à 20 secondes maximum.
- Elle est utilisée pour accompagner les poissons grillés, les légumes cuits à l'anglaise, à la vapeur ou pochés, les poissons en papillote, les poissons cuit à la vapeur ou pochés, les terrines de poissons, de légumes etc.

LES SAUCES DERIVEES DE LA SAUCE HOLLANDAISE

Sauce de base	Garnitures	Sauces dérivées
<p style="text-align: center;">SAUCE HOLLANDAISE</p> 	Moutarde blanche ou de Meaux	<p>Sauce Moutarde</p> 
	Jus + zestes d'orange taillés en julienne, blanchis	<p>Sauce Maltaise</p> 
	Jus + julienne de mandarine blanchie	<p>Sauce mikado</p> 
	Jus de citron et crème fouetté (au dernier moment)	<p>Sauce Vierge ou Mousseline</p> 
	Coulis de crustacés, coulis de tomate, de poivron et de fenouil.	<p>Sauce sabayon dont l'appellation correspond à la garniture.</p> 

NB :

- La sauce hollandaise et ses dérivés sont principalement utilisés pour accompagner les préparations à base de poisson, d'œufs ou de légumes servis chauds.
- La sauce hollandaise peut être également utilisée pour favoriser le glaçage des sauces poisson.
- Le matériel de réalisation est le même que celui de la sauce Nantaise

Causes d'échec de la sauce hollandaise	Solutions de rattrapage
Jaunes d'œufs trop cuits	Récupérer avec un peu d'eau tiède
Beurre clarifié trop chaud	Refroidir et remonter la sauce avec un d'eau froide ou un glaçon
Température de cuisson trop élevées	Refroidir et remonter la sauce avec un d'eau froide
Température trop basse	Réchauffer et remonter avec un peu d'eau tiède
Addition de beurre trop importante au début	Re monter avec un peu d'eau tiède en incorporant le beurre plus lentement

2. LA SAUCE BEARNAISE

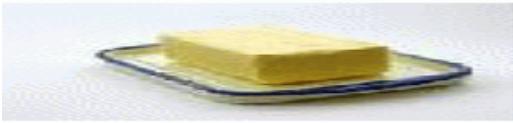


Une sauce béarnaise

La sauce béarnaise est une sauce émulsionnée semi-coagulée, chaude, réalisée par le rôti seur, le grillardin ou le saucier.

- **Denrées et proportions pour 6 personnes**

Désignations	Illustrations
2dl de vinaigre	
1échalote	
2cuillérées à café d'estragon frais(haché)	

2 cuillères à café de cerfeuil frais (haché)	
1 cuillères à café de mignonette fraîche hachée	
3 jaunes d'œufs	
150g de beurre extra fin	
Poivre concassé PM	

- **Matériel pour réaliser la sauce béarnaise**

Désignations	Illustrations	Utilisations
Sauteuse étamée ou en acier inoxydable		Pour cuire
Fouet assez souple		Permet de fouetter la sauce
Ramequins ou calottes		Pour clarifier les œufs et le beurre

Bahut ou Bain-marie		Pour cuire la sauce
Cuiller à café		Pour quantifier l'estragon et le cerfeuil
Verre mesureur		Pour mesurer le vinaigre
Chinois étamé ou en acier inoxydable		Pour passer la sauce
Pochon (louche)		Pour clarifier le beurre
Corne		Pour racler les rebords de la sauteuse
Cuiller en bois		Pour écumer le beurre

• **Technique de réalisation de la sauce béarnaise**

Etape	Illustration
<p>1. Clarifier le beurre au bain marie et le décanter.</p>	
<p>2. Réduire le vinaigre avec l'échalote ciselée, la mignonette et l'estragon haché</p> <p>3. Refroidir la réduction pour éviter de coaguler des œufs</p>	
<p>4. Ajouter les jaunes d'œufs et un peu d'eau froide</p>	
<p>5. Travailler le mélange en fouettant énergiquement sur un feu doux (chaque coup de fouet doit laisser apparaître le fond du récipient) et ensuite retirer du feu.</p>	
<p>6. Saler et incorporer progressivement le beurre clarifié et décanté hors du feu au bain- marie.</p>	
<p>7. Passer la sauce au chinois étamine</p>	
<p>8. Ajouter l'estragon et le cerfeuil hachés</p>	
<p>9. Retirer la sauce Vérifier l'assaisonnement et corner les bords de la sauteuse (le réserver dans un endroit tiède au besoin)</p>	

NB

Pour réussir la sauce, utiliser des œufs « extra frais » c'est-à-dire de moins de dix jours car la préparation à mi-cuisson (semi coagulée) représente un milieu favorable au développement microbien.

EXEMPLES DE SAUCES, DERIVEES DE LA SAUCE BEARNAISE

Sauce de base	Garnitures	Sauces dérivées
SAUCE BEARNAISE	Fondue de tomate réduite	Sauce Choron 
	Glace de viande	Sauce Foyot ou Valois 
	Menthe à la place de l'estragon	Sauce Paloise 
	Béarnaise montée à l'huile avec fondue de tomate réduite	Sauce Tyrolienne 
	Béarnaise dont les jaunes d'œufs ont été remplacés par du corail de homard ou de langouste	Sauce Corail 

La sauce béarnaise et ses dérivés sont principalement utilisés pour accompagner les plats grillés à base de viandes, de poissons ou crustacés (homards, langoustes) servis chauds.

Recommandations

- Il faut toujours veiller à la propreté parfaite du matériel utilisé
- Eviter d'utiliser du matériel oxydable
- Utiliser des œufs extra-frais
- Veiller à la propreté des mains
- Respecter les proportions des denrées
- Eviter de conserver les restes