

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	
---	--	---



Sauce Mousseline

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
<ul style="list-style-type: none"> •Jaunes d'œufs •Beurre clarifié •Eau froide •Citron •Crème fleurette 	4 0,250 0,02 1/2 0,05	Pièce Kg L Pièce L	<u>Sauce Hollandaise (10 mn)</u> Dans une sauteuse, mettre les jaunes d'œufs et 2 cl d'eau froide Mettre la sauteuse sur le coin du fourneau pour avoir une chaleur douce Fouetter énergiquement jusqu'à environ 50 à 55° c Les œufs deviennent mousseux et on peut apercevoir le fond de la gamelle à chaque coup de fouet Retirer le récipient du feu Assaisonner, sel, poivre
<ul style="list-style-type: none"> •Sel •Poivre 	PM		Ajouter doucement le beurre clarifié en remuant Révifier l'assaisonnement et passer au chinois Couvrir et réserver dans un endroit tiède
			<u>Sauce Mousseline (5 mn)</u> Avant l'envoi ajouter le jus du ½ citron Fouetter la crème et l'incorporer délicatement <i>Le beurre clarifié est aussi appelé « ghee »</i> <i>Attention à la température, si les jaunes d'œufs cuisent, ils coagulent</i>