

Fiche technique Cookrest Sauce émulsionnée semi-coagulée chaude	Nbre de couvert : 8 Préparation : 10 mn Cuisson : 5 mn	
--	--	---



## Sauce Hollandaise

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Jaunes d'œufs</li> <li>•Beurre clarifié</li> <li>•Eau froide</li> </ul>	4  0,250 0,02	Pièce  Kg L	<u>1 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sel</li> <li>•Poivre</li> </ul>	PM		Retirer le récipient du feu Assaisonner, sel, poivre Ajouter doucement le beurre clarifié en remuant Révérifier l'assaisonnement et passer au chinois Couvrir et réserver dans un endroit tiède
			<i>Le beurre clarifié est aussi appelé « ghee »            Attention à la température, si les jaunes d'œufs cuisent, ils coagulent</i>