



SAUCE BÉARNAISE



À Retenir

- **Sauce émulsionnée :**

- Mélange de 2 éléments non miscibles
- 1 phase aqueuse à minima 5% (réduction vin, vinaigre) & 1 phase grasse (beurre 82% MG clarifié)

- **Le beurre clarifié :**

- Matière grasse pure sans matière sèche
- Consistance homogène et stabilité de la sauce



IDÉAL POUR

Viandes rouges | Poissons grillés | Légumes rôtis | Œufs pochés

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0,5 Kg**
- Vin blanc 0,075 Kg
- Vinaigre 0,075 Kg
- Echalotes 0,075 Kg
- Cerfeuil ¼ de botte
- Estragon : 1/3 botte
- Poivre mignonnette 0,007 Kg
- Jaunes d'œufs 0,160 Kg (≈8 p.)
- Eau froide 8 cs
- Sel fin PM

MATÉRIEL

- Russe
- Sauteuse
- Ecumoire
- Fouet
- Maryse
- Chinois étamine
- Pochon
- Eminceur
- Planche à découper
- Filet de sole
- Saucière
- Cul de poule
- Calotte