

## Déclinaison de béarnaise



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
235157	Oeufs vrac BIO 53/63 g	40 Gramme
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	40 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	10 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
288548	Estragon haché 250 g	3 Gramme
	Menthe poivrée	4 Gramme
	Mignonette de poivre	3 Gramme
	Vinaigre blanc	0.01 Litre
	Sel	PM

### Etapas de préparation

- 1 Mettre dans le récipient de cuisson les échalotes, l'estragon, la mignonnette de poivre, le sel et le vinaigre.
- 2 Laisser réduire par ébullition jusqu'à évaporation complète du vinaigre puis ajouter les jaunes d'œufs.
- 3 Fouetter énergiquement jusqu'à obtention d'un liquide moussant puis cuire en fouettant énergiquement jusqu'à obtention d'une crème d'œuf.
- 4 Monter le sabayon à l'aide du beurre clarifié, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 5 Pour obtenir une sauce choron ajouter la sauce napolitaine.
- 6 Pour obtenir une sauce paloise ajouter de la menthe ciselée.

## L'astuce du chef

---



Il est important que la température de la casserole ne dépasse pas 75°C au montage du sabayon sinon les jaunes d'œufs vont granuler.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid