

LES RECETTES

Froid ou chaud... on l'aime à toutes les sauces

En cuisine, le vinaigre a ses entrées partout. Le fait est qu'il s'utilise à toutes les sauces. Pour les sauces froides : gribiche, mayonnaise, rémoulade, tartare, etc. Pour les sauces chaudes : diable, piquante, lyonnaise, poivrade, etc.

Et pour les sauces préparées à partir de réduction : bavaroise, béarnaise, ravigote, vénitienne, etc.

SAUCE HOLLANDAISE

Pour 4 personnes :

- 125 g de beurre,
- 2 jaunes d'œuf,
- sel,
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin.

Prendre un bol dans lequel vous mettez le beurre. Faites chauffer le bol 5 min au bain-marie. Aussitôt le beurre fondu, versez les jaunes d'œuf. Assaisonnez avec sel et vinaigre et mélangez.



SAUCE BÉARNAISE

Pour 25 cl de sauce : 10 min de préparation et environ 15 min de cuisson.

- 2 cuillerées de Vinaigre de vin à l'échalote
- 180 g de beurre fondu
- 1 verre à porto de vin blanc sec
- 3 jaunes d'œuf
- 3 échalotes
- 1 cuil. à soupe d'estragon frais haché
- 1 cuil. à soupe de cerfeuil haché
- 10 grains de poivre blanc
- sel.

Dans une casserole, faites réduire le vinaigre, le vin, le poivre concassé, les échalotes et l'estragon jusqu'à obtention d'une cuillerée à soupe de liquide. Passez et mélangez avec une cuillère à soupe d'eau froide. Incorporez les jaunes d'œuf, salez et fouettez vivement. Continuez de fouetter 4 min à feu doux. Hors du feu, ajoutez le beurre fondu petit à petit, jusqu'à ce que la sauce épaississe puis coule en filet continu. Ajoutez le cerfeuil et servez.