

Principe des sauces émulsionnées chaudes et stables à base de beurre

On utilise le pouvoir émulsionnant des graisses phosphorées (lécithine) contenues dans le beurre lui-même

Beurre blanc : le travail vigoureux au fouet permet d'emmagasiner dans la sauce de nombreuses bulles d'air qui restent en suspension, la rendent mousseuse et la font blanchir.

N°	DENOMINATION	COMPOSITION POUR ½ LITRE SOIT 8 PERSONNES	TECHNIQUE
15	Beurre "fondu" ou Beurre monté	Éléments de base 400 g de beurre le jus d'un citron 2,5 cl d'eau Assaisonnement de sel fin poivre blanc du moulin (facultatif)	1) Faire bouillir l'eau et le jus de citron dans une sauteuse <u>inoxydable</u> ¹ 2) Incorporer le beurre <u>ferme</u> , coupé en <u>petits morceaux</u> ² , <u>par un mouvement de rotation du récipient</u> ³ (ou, à défaut, si l'on est pressé ou si l'on en confectionne de grosses quantités, en remuant <u>constamment</u> ⁴ avec un <u>fouet</u> ⁴ par <u>un mouvement de simple rotation</u> ⁵) : attention la sauce ne doit pas bouillir ⁶ 3) Réserver au bain-marie non bouillant (50° C suffisent ¹¹) Nota : La sauce doit être liée et d'un aspect laiteux
16	Beurre blanc ou Beurre Nantais	Réduction 1,5 dl de vinaigre de vin blanc (de préférence de muscadet) 1,5 dl de vin blanc sec (muscadet de préférence) 80 g d'échalotes Éléments de base 2,5 cl d'eau (si besoin) 400 g de beurre extra fin (environ 50 g par personne) Assaisonnements sel fin	1) Réduire <u>doucement</u> ⁷ et <u>presqu'à sec</u> ⁸ le vinaigre et les échalotes <u>finement</u> ⁹ hachées, dans une sauteuse <u>inoxydable</u> ¹ 2) Ajouter, <u>si besoin</u> ¹⁰ , l'eau et porter à ébullition 3) <u>Sur le coin du feu</u> ¹¹ , incorporer, en <u>fouettant vigoureusement</u> ¹² et <u>petit à petit</u> ¹³ , le beurre ferme, coupé en <u>petits morceaux</u> ⁴ : <u>d'un bout à l'autre de l'opération la main doit pouvoir supporter le contact de la sauteuse</u> ¹¹ 4) Réserver au chaud <u>sans dépasser 50 ° C</u> ¹¹ Nota : La sauce doit être d'une teinte blanc crème et être mousseuse. La finition, quelques secondes, avec un mixer plongeant donne d'excellents résultats Nota : Le beurre blanc est une sauce très fragile. Pour renforcer son pouvoir émulsionnant et palier à la qualité industrielle du beurre, l'eau peut être remplacée par 5 cl de <u>crème fraîche</u> que l'on fait réduire de moitié. Limiter cette adjonction pour rester fidèle à l'esprit de cette recette typiquement Nantaise (ou Angevine ? : la région d'Angers revendique aussi cette paternité)

BUTS RECHERCHES

<ol style="list-style-type: none"> 1 éviter l'oxydation qui donnerait une teinte grisâtre à la sauce 2 Faciliter leur fonte au fur et à mesure de l'émulsion 3 Éviter d'incorporer de l'air qui altérerait le goût de beurre frais 4 Assurer une fonte rapide et uniforme du beurre au fur et à mesure de l'émulsion 5 Incorporer le moins possible d'air qui altérerait le goût de beurre frais 6 Risque de dissociation et altération de la saveur fine de beurre frais 7 Assurer la cuisson des échalotes 8 Ne pas détruire les proportions 9 Faciliter la cuisson des échalotes et préserver l'aspect : <u>en principe, cette sauce n'est pas passée au chinois</u> 	<ol style="list-style-type: none"> 10 Si la réduction est un peu trop poussée il faut rétablir les proportions en n'oubliant pas que pour réussir une émulsion stable il faut réunir 4 impératifs : agent émulsionnant, corps gras, <u>liquide</u> à base d'eau et agitation. 11 contrôler la température : la main supporte 50° C environ. Au-delà, le beurre commence à clarifier, la sauce se liquéfie, les bulles d'air emmagasinées pendant le travail vigoureux s'échappent, la sauce retombe et se dissocie. Emmagasiner le maximum de bulles d'air pour obtenir une sauce blanche (teinte blanc crème) et mousseuse. 12 Incorporer le beurre au fur et à mesure de sa fonte, de sa dispersion en fines gouttelettes et de l'incorporation de bulles d'air
--	--

QUELQUES UTILISATIONS

Beurre fondu	Poissons pochés et grillés. Finition rapide des sauces montées au beurre (exemple : sauce vin blanc) Etc...	Beurre blanc	Poissons pochés et grillés (le brochet au beurre blanc est une spécialité Nantaise) Etc...
---------------------	---	---------------------	--