

02	<b>LES SAUCES EMULSIONNEES</b>	<b>CHAUDES ET STABLES</b> <b>A) à base de jaunes d'œufs</b>	04
----	--------------------------------	--	----

### Principe des sauces émulsionnées chaudes et stables à base de jaunes d'œufs

Les sauces émulsionnées chaudes et stables à base de jaunes d'œufs s'appuient sur 3 principes :

- 1) on utilise le pouvoir émulsionnant de la lécithine du jaune d'œuf (☞ 02 04)
- 2) les jaunes subissent une cuisson partielle qui assure un début de coagulation (environ 50° C). Cette cuisson partielle a pour but d'amener les jaunes à la température de fusion du beurre pour éviter que celui-ci ne fige à leur contact, et de lier la sauce. Une cuisson trop poussée leur ferait perdre leur pouvoir émulsionnant par suite de leur coagulation totale (obtenue vers 62 à 65° C).
- 3) Pendant la cuisson des jaunes, on incorpore le maximum d'air pour rendre la sauce légère et mousseuse. Les bulles d'air sont emprisonnées dans les jaunes semi-coagulés les empêchant de s'échapper.

N°	DENOMINATION	COMPOSITION POUR ½ LITRE SOIT 8 A 10 PERSONNES	TECHNIQUE	
10	Sauce Hollandaise	<b><u>Pour Poissons</u></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Réduire <u>presque à sec</u><sup>1</sup> le vinaigre et la mignonnette dans une sauteuse <u>inoxydable</u><sup>2</sup> et <u>laisser refroidir</u><sup>3</sup></li> <li>2) Ajouter les jaunes et l'eau <u>froide</u><sup>3</sup> et mélanger</li> <li>3) Cuire <u>doucement</u><sup>4</sup> et à chaleur <u>progressive</u><sup>5</sup>, (sur le coin du feu ou au bain-marie non bouillant), en fouettant <u>vigoureusement</u><sup>6</sup> : <u>d'un bout à l'autre de l'opération la main doit pouvoir supporter le contact de la sauteuse</u><sup>7</sup></li> <li>4) Les jaunes sont cuits lorsque le mélange (sabayon) a atteint la consistance d'une crème et que <u>chaque coup de fouet laisse apparaître le fond du récipient</u></li> <li>5) <u>Hors du feu</u><sup>8</sup>, incorporer au <u>fouet</u> le beurre clarifié <u>tiède</u><sup>8</sup> (et <u>parfaitement décanté</u><sup>9</sup>) <u>petit à petit</u><sup>10</sup>. Cette sauce doit être consistante et légère</li> <li>6) Passer la sauce au chinois fin ou à l'étamine</li> <li>7) <u>Couvrir avec une assiette</u><sup>11</sup> et réserver dans un endroit <u>tiède</u><sup>12</sup> (jamais au bain-marie)</li> </ol>	
		<b><u>Pour légumes</u></b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Même technique que ci-dessus sans la réduction</li> <li>2) <u>Au dernier moment</u><sup>13</sup>, ajouter le jus de citron</li> </ol>
		<b><u>Méthode expéditive</u></b>		<p>Le beurre <u>n'est pas clarifié</u>. Il est coupé en petits dés et incorporé <u>petit à petit</u><sup>10</sup> <u>sur le coin du feu</u><sup>14</sup> en fouettant <u>constamment</u><sup>10</sup>.</p> <p>Il est conseillé de limiter la quantité d'eau pour monter les jaunes afin de compenser la présence du petit lait contenu dans le beurre.</p> <p><b>Nota :</b> Cette méthode a l'avantage d'être rapide et surtout de préserver la saveur du beurre frais.</p>
11	Sauce Béarnaise	<p><b><u>Réduction</u></b> 5 g de mignonnette 1 dl de vinaigre 50 g d'échalotes 1 cuiller à potage d'estragon haché</p> <p><b><u>Éléments de base</u></b> 4 jaunes d'œufs (1/2 par personne) 2 cuillerées d'eau froide (1/2 par jaune) 300 g de beurre (environ 40 g par personne)</p> <p><b><u>Finition</u></b> 1 cuiller à potage d'estragon haché 1 cuiller à potage de cerfeuil haché</p> <p><b><u>Assaisonnements</u></b> sel fin</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Réduire <u>doucement</u><sup>15</sup> <u>presqu'à sec</u><sup>1</sup> le vinaigre, la mignonnette, les échalotes hachées et l'estragon dans une sauteuse <u>inoxydable</u><sup>2</sup> et <u>laisser refroidir</u><sup>3</sup></li> <li>2) La technique est la même que celle de la sauce hollandaise pour poissons en observant que la consistance du sabayon doit être celui d'une pommade</li> <li>3) Ajouter les éléments de finition au dernier moment</li> </ol> <p><b>Nota :</b> il est aussi possible de confectionner une sauce Béarnaise expéditive au beurre cru. La sauce obtenue est un peu plus liquide. On peut compenser, en partie, cet inconvénient en ajoutant 1 jaune aux éléments de base. Si l'on ne désire pas passer cette sauce au chinois, remplacer la mignonnette de la réduction par un tour de poivre du moulin en finition.</p>	

### BUTS RECHERCHES

1	Ne pas détruire les proportions	8	arrêter ou ne pas continuer la cuisson
2	éviter l'oxydation qui donnerait une teinte grisâtre à la sauce	9	éviter le relâchement de la sauce due à la présence de petit lait dans le beurre
3	Ne pas saisir les jaunes d'œufs	10	L'incorporer au fur et à mesure de sa dispersion en fines gouttelettes
4	Prolonger le temps de cuisson pour incorporer le maximum de bulles d'air	11	Conserver la chaleur
5	Contrôler la cuisson : la sauce doit être mousseuse <u>avant</u> de terminer la cuisson des jaunes	12	Garder au chaud en évitant la coagulation totale des jaunes. Ne pas dépasser 50° C.
6	incorporer le maximum de bulles d'air	13	Éviter toute fermentation
7	contrôler la température de cuisson : la main supporte 50° C environ	14	Chauffer la sauce au fur et à mesure de l'incorporation du beurre froid
		15	Assurer la cuisson des échalotes

02	<b>LES SAUCES EMULSIONNEES</b>	<b>CHAUDES ET STABLES</b> <b>A) à base de jaunes d'œufs (suite)</b>	04
----	--------------------------------	--	----

ASPECT	CAUSES D'ECHEC	COMMENT Y REMEDIER
<b>la sauce est trop fluide</b>	<b>Jaunes insuffisamment cuits :</b> Chaleur insuffisante, le beurre fige à leur contact.	Terminer cette cuisson à feu très doux en fouettant vigoureusement et en veillant à ne pas dépasser la température critique de coagulation des jaunes
<b>la sauce est dissociée et chaude</b>	<b>Jaunes d'œufs trop cuits :</b> La coagulation totale fait perdre aux jaunes leur pouvoir émulsionnant La surcuisson des jaunes peut avoir lieu - Lors du montage des jaunes - Lors de l'adjonction de beurre trop chaud - Lors d'un excès de chaleur après la confection	<b>Si la sauce est peu dissociée</b> Tenter d'incorporer la sauce dissociée <u>petit à petit</u> sur une cuiller d'eau <u>froide</u> dans un récipient <u>froid</u>  <b>Si la sauce est très dissociée ou reste dissociée</b> Remonter 1 jaune d'œuf avec 1/2 cuiller d'eau incorporer <u>petit à petit</u> la sauce dissociée sur ce nouveau jaune
<b>la sauce est dissociée et tiède</b>	<b>Incorporation trop rapide du beurre clarifié :</b> La division du beurre en fine gouttelettes microscopiques est insuffisante et l'émulsion ne peut se produire	Remonter 1 jaune d'œuf avec 1/2 cuiller d'eau incorporer <u>petit à petit</u> la sauce dissociée sur ce nouveau jaune
<b>la sauce est dissociée et froide</b>	<b>Le beurre commence à figer</b> Les jaunes perdent leur pouvoir émulsionnant	<b>Si la sauce est peu dissociée</b> Tenter d'incorporer la sauce dissociée <u>petit à petit</u> sur une cuiller d'eau <u>chaude</u> dans un récipient <u>chaud</u>  <b>Si la sauce est très dissociée ou reste dissociée</b> Remonter 1 jaune d'œuf avec 1/2 cuiller d'eau incorporer <u>petit à petit</u> la sauce dissociée sur ce nouveau jaune
<b>Manque de légèreté de la sauce</b>	<b>Proportions d'eau insuffisante</b> <b>Ou le mélange eau et jaunes n'a pas été suffisamment fouetté pendant la cuisson</b> <b>Ou cuisson trop rapide des jaunes</b> Ce sont les bulles d'air emmagasinées pendant la cuisson des jaunes qui assurent la légèreté de la sauce	Fouetter <u>vigoureusement</u> , avec ou sans eau, suivant la consistance de la sauce.

QUELQUES UTILISATIONS			
<b>Hollandaise</b>	Poissons pochés Légumes à l'anglaise Etc...	<b>Béarnaise</b>	Poissons grillés Viandes rouges grillées Etc...

QUELQUES DERIVES TYPE DE LA SAUCE HOLLANDAISE		
DENOMINATION	COMPOSITION PARTICULIERE	UTILISATIONS
<b>Mousseline</b>	<b>Base</b> Sauce Hollandaise <b>Addition</b> 1 dl de crème fouettée	Légumes à l'anglaise Etc...
<b>Sauce Maltaise</b> <b>Sauce Mikado</b>	<b>Base</b> Hollandaise <b>Addition (au dernier moment<sup>11</sup>)</b> Jus et zestes de 2 oranges sanguines (sauce Maltaise) ou de mandarines (sauce Mikado) taillés en fine julienne et blanchis	Principalement poissons pochés
<b>Avec adjonctions diverses</b>	<b>Base</b> Sauce Hollandaise <b>Addition (au dernier moment<sup>11</sup>)</b> Moutarde Coulis de légumes (poivrons, tomates, fenouil, etc...) Coulis de crustacés Etc...	Poissons pochés ou grillés Terrines chaudes et fines (de poissons, de crustacés, de légumes, etc...) Œufs pochés, cocotte, mollets  <b>L'addition choisie détermine l'appellation de la sauce (exemple "sauce moutarde", ...)</b>

QUELQUES DERIVES TYPE DE LA SAUCE BEARNAISE		
DENOMINATION	COMPOSITION PARTICULIERE	UTILISATIONS
<b>Sauce Choron</b>	<b>Base</b> Sauce Béarnaise <b>Addition (au dernier moment<sup>11</sup>)</b> <b>supprimer les fines herbes de finition</b> Purée de tomates réduite	Poissons grillés Viandes grillées
<b>Sauce Tyrolienne</b>	Sauce Choron montée à l' <b>huile</b> (tiède)	Poissons grillés, Viandes grillées
<b>Sauce Foyot ou Valois</b>	<b>Base</b> Sauce Béarnaise <b>Addition (au dernier moment<sup>11</sup>)</b> 5 cl de glace de viande	Viandes grillées Poissons grillés