

Sauce béarnaise



Pour cette recette : 4 jaunes d'oeufs extra frais - 250 g de beurre - 4 cl de vinaigre - 4 cl de vin blanc - 2 échalotes ou une grosse - estragon - cerfeuil - poivre concassé (mignonnette) - sel

La sauce hollandaise comme la béarnaise et leurs dérivés font partie des sauces dites "émulsionnées semi-coagulées chaudes"

Progression



1. Préparer les ingrédients (beurre clarifié, persil, cerfeuil, estragon, mignonnette, vin blanc, vinaigre, oeufs, échalotes)



2. Ciseler les échalotes et hacher grossièrement les herbes fraîches en gardant bien sur une partie de l'estragon et du cerfeuil pour la finition.



3. Réunir dans une casserole le vin blanc, le vinaigre, les échalotes, une partie de l'estragon, du persil et du cerfeuil ainsi que le poivre concassé. Laisser réduire au 3/4 à feu moyen.



4. Passer au chinois la réduction refroidie



5. Ajouter les jaunes d'oeufs dans la réduction refroidie et filtrée, hors du feu



6. Mélanger vivement au fouet avec un mouvement régulier dit "en huit"



7. Continuer l'émulsion à feu doux et contrôler la coagulation



8. On obtient une mousse crémeuse semblable à un sabayon. Des que la température approche les 60° retirer la casserole du feu.



9. Incorporer ensuite le beurre clarifié comme on incorpore de l'huile dans une **mayonnaise**. Si la sauce s'épaissit trop ajouter simplement un peu d'eau tiède.



10. La sauce est terminée, les éléments ont été correctement incorporés



11. Ajouter le reste des herbes fraîches hachées



12. Veiller à conserver à couvert et à une température convenable (entre 40 et 50°) afin de limiter la prolifération microbienne.

Si votre sauce béarnaise est "tournée" pas de panique vous pouvez facilement la rattraper comme la sauce hollandaise.

Précautions :

Les œufs "**extra frais**" (jusqu'à 9 jours après la ponte) sont utilisés généralement dans les préparations sans cuisson ou avec cuisson partielle comme les œufs coque, pochés, la crème pâtissière, la crème anglaise, la sauce béarnaise etc. Comme toutes les préparations à base d'œufs mi-cuits ou sans cuisson, elle représente un milieu très favorable au développement microbien. Vous serez donc particulièrement attentif à la propreté du matériel utilisé et vous ne conserverez pas les excédents. La sauce Béarnaise se sert plus tiède que chaude, il est préférable de la confectionner au plus près du service et en quantité nécessaire uniquement.

Utilisation:

La sauce béarnaise se sert en général avec les viandes et poissons grillés mais aussi avec les œufs pochés (œufs pochés "Bragance")

Dérivés:

Sauce Choron - Béarnaise additionnée de purée de tomates fraîches très réduite (consistance presque pâteuse)

Sauce corail - Béarnaise dont les jaunes d'œufs ont été remplacés par du corail de homard ou de langouste

Sauce paloise - Béarnaise dont l'estragon a été remplacé par de la menthe fraîche