SAUCE HOLLANDAISE



Pour 1 œuf (2 personnes)



Technique

1. Réduire le **beurre en pommade**
2. **Presser le citron**
3. Dans un bol, battre le **jaune d'œuf avec le sel et le poivre**
4. Placer le bol sur un **bain-marie** chaud et mélanger en attendant la semi-coagulation
5. Hors du bain-marie, **émulsionner progressivement avec le beurre** en pommade.
6. **Ajouter du jus de citron** selon l'intensité souhaitée
7. Napper le poisson de sauce.

Justifications

L'émulsion se compose de MG (beurre) + eau (eau de l'œuf, jus de citron) + émulsifiant (poivre, jaune de l'œuf) + fouettage

#boitalait



SAUCE HOLLANDAISE

Définition

La sauce hollandaise est une sauce **chaude émulsionnée stable**. L'émulsion s'obtient lorsqu'un corps gras (ici le beurre) est battu en présence d'un autre aliment avec lequel il n'est pas miscible. Les gouttelettes lipidiques se retrouvent alors en suspension. Dans ce cas, la stabilité obtenue grâce aux **lécithines**, molécules tensio-actives du jaune d'œuf, qui lui confèrent un pouvoir émulsifiant.

Rappels et conditions de réussite

Les facteurs influant l'émulsion sont :

- **Le battage** : plus la vitesse de battage sera grande et plus les gouttelettes seront petites et en contact avec l'émulsifiant. De même, plus le battage sera long, plus la taille des gouttelettes diminuera.
- **Le choix des ingrédients** : le jaune d'œuf assure la stabilité de la sauce.

#boitalait

Utilisation

