SAUCE BEARNAISE



Pour 1 œuf (2 personnes)



Technique	Justifications
1. Préparer et **émincer les échalotes** selon le principe de la marche en avant.	
2. Dans une casserole, faire **chauffer les échalotes, le vinaigre,** ainsi que le sel et le poivre	
3. Passer au chinois et laisser tiédir	
4. **Ajouter le jaune d'œuf puis fouetter sur un bain-marie chaud** jusqu'à la semi-coagulation	L'émulsion se compose de MG (beurre) + eau (eau de l'œuf, vinaigre) + émulsifiant (poivre, jaune de l'œuf) + fouettage
5. **Émulsionner en ajoutant le beurre par petites quantités, sans cesser de remuer.**	
6. Napper les steaks de sauce	

#boitalait



SAUCE BEARNAISE

Définition

La sauce béarnaise 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 est 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

