



Rattraper les sauces



En cuisine, les sauces font partie des disciplines les plus délicates. Et chaque cuisinier amateur qui se respecte a déjà essuyé des échecs dans ce domaine. Voici des méthodes de dépannage efficaces. Si une sauce liée à la farine fait des grumeaux, il suffit de la passer au chinois. Si une sauce liée à l'oeuf, comme la sauce hollandaise traditionnellement servie avec les asperges, vient à cailler, alors les pros utilisent une autre astuce: ils essaient de battre cette sauce avec de l'eau glacée afin de la rattraper. Et si cette manoeuvre n'apporte toujours pas l'effet souhaité, vous pouvez réfléchir à une solution pragmatique consistant à transformer la sauce caillée en une sauce froide en y ajoutant du yaourt ou du fromage blanc. Pour ceux qui ont maintenant envie de réaliser une Sauce hollandaise, voici la recette: 1. Hachez finement un oignon, écrasez quelques graines de poivre et mettez le tout dans une poêle avec 100 ml de vin blanc. Laissez réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 1 à 2 cuillères à soupe de liquide. Passez au chinois. Faites fondre 250 g de beurre et laissez le cuire jusqu'à ce qu'il se clarifie. Ce faisant, écumez la mousse en continu. 2. Blanchissez un jaune d'oeuf au-dessus d'un bain-marie en y incorporant progressivement la réduction vin-oignon refroidie. Attention, le mélange ne doit pas trop chauffer, au risque de faire coaguler l'oeuf. Incorporez le beurre chaud, goutte à goutte, dans la préparation à base de jaune d'oeuf. Ici aussi, soyez prudent: n'incorporez pas trop de beurre à la fois, sinon la sauce se transforme rapidement en oeuf brouillé. Assaisonnez la sauce.