

### Pré-requis :

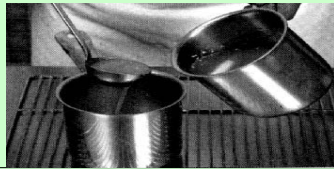


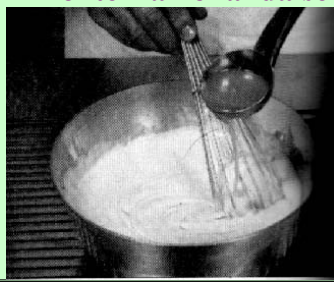

La sauce  
mayonnaise

### Ingrédients :

☞ 0.250 Kg de beurre, ☞ 4 jaunes, ☞ 4  
cuillères à soupe d'eau, ½ jus de citron.

### Matériels :

☛ 1 bain-marie, ☛ 1 fouet,  
☛ 1 sauteuse, ☛ 1 chinois.

Etapes	Méthodes	Erreurs	Solutions
<b>1 Clarifier le beurre</b> 	☞ Clarifier le beurre et le décanter.	☛ Il reste du petit lait.	✓ Décanter soigneusement le petit lait et le passer si besoin à la passoire à thé.
<b>2 Clarifier les jaunes</b> 	☞ Clarifier les œufs et mettre les jaunes dans la sauteuse. ☞ Ajouter l'eau.	☛ Il y a des morceaux de coquille dans les jaunes. ☛ La quantité d'eau est insuffisante, le sabayon n'aura pas de volume.	✓ Clarifier les jaunes 1 par 1 avec un ramequin. ✓ Ajouter une cuillère à soupe d'eau froide par jaune d'œuf.
<b>3 Monter le sabayon</b> 	☞ Monter le sabayon sur un feu très doux, en fouettant énergiquement sans arrêter.  ☞ Retirer la sauteuse du feu lorsque le sabayon est à 50°C. La chaleur résiduelle finira la cuisson.	☛ Le sabayon est trop épais.  ☛ Les œufs ont coagulés.	✓ Ajouter une cuillère d'eau pour avoir la consistance d'un ruban. ✓ Ajouter de l'eau froide et mixer le mélange
<b>4 Monter la hollandaise</b> 	☞ Ajouter petit à petit le beurre clarifié (à 50°C), hors du feu (sabayon et beurre à la même température).	☛ La sauce tourne (beurre trop chaud).  ☛ Beurre pas assez chaud.  ☛ Beurre incorporé trop vite.	✓ Remonter la sauce avec un peu d'eau froide. ✓ Remonter la sauce avec un peu d'eau chaude.. ✓ Incorporer le beurre par à coups.
<b>5 Passer la sauce</b> 	☞ Ajouter le jus de citron. ☞ Vérifier l'assaisonnement. ☞ Passer la sauce hollandaise au chinois. ☞ Réserver la sauce à couvert dans un endroit tiède entre 40 et 50°C maximum.	☛ La sauce tourne (t° trop élevée). ☛ La sauce fige (t° de stockage trop basse).	✓ Remonter la sauce avec un peu d'eau froide. ✓ Ajouter un peu d'eau tiède, voire un jaune d'œuf battu.

**Remarques :** La qualité des sauces émulsionnées chaudes dépend de la quantité de beurre utilisé et de sa qualité.  
Eviter le contact des sauces avec des matériels argenté ou aluminium = oxydation.

**Dérivés : Sauce béarnaise** ☞ Réduction au  $\frac{3}{4}$  de 5 cl de vin blanc, 10 cl de vinaigre, 50 g d'échalotes, 5 g de mignonnette, estragon et cerfeuil. Ajouter les jaunes à la réduction refroidie et pratiquer comme la hollandaise.  
Chinoiser et ajouter cerfeuil et estragon haché.