

BEUR-OUGE OU SAUCE BEUR-NAISE



PORTIONS : 6

HUILE : GOURMET

• **INGRÉDIENTS** •

Oignon rouge 100g

Vin rouge 1/2L

Ail 2 gousses

Thym frais 1 branche

Poivre blanc concassé 8g

Fond blanc de volaille 1/4L

Cœufs 3 jaunes

Amphora Gourmet

1. Ciseler les oignons, couper en deux les gousses d'ail, ajouter le thym, le poivre puis faire suer le tout dans une casserole avec l'huile Gourmet. Déglacer avec le vin rouge, réduire à sec puis déglacer avec le fond blanc de volaille et laisser réduire de moitié.
2. Passer la préparation au chinois étamine, il doit rester au moins 6 cuillères à soupe de liquide légèrement sirupeux.
3. Ajouter les jaunes d'œufs puis émulsionner au coin du feu pour obtenir quelque chose de mousseux. Ajouter ensuite 1/4 de litre d'huile Gourmet chauffée à 40°C.
4. Vérifier l'assaisonnement et servir tiède en saucière.

LE PLUS DU CHEF

Le mariage est très bon sur une viande ou un poisson grillé.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •