

# BEUR-OUGE ou SAUCE BEUR-NAISE



**PORTIONS :** 6  
**HUILE :** GOURMET

#### INGRÉDIENTS

Oignon rouge 100 g	Poivre blanc concassé 8 g
Vin rouge ½ L	Fond blanc de volaille ¼ L
Ail 2 gousses	Cœufs 3 jaunes
Thym frais 1 branche	Amphora Gourmet

1. Ciselez les oignons, coupez-en deux les gousses d'ail, ajoutez le thym, le poivre puis faites suer le tout dans une casserole avec l'huile Gourmet. Déglacez avec le vin rouge, réduisez à sec puis déglacez avec le fond blanc de volaille et laissez réduire de moitié. Passez la préparation au chinois étamine, il doit rester au moins 6 cuillères à soupe de liquide légèrement sirupeux.
2. Ajoutez les jaunes d'œufs puis émulsionnez au coin du feu pour obtenir quelque chose de mousseux. Ajoutez ensuite ¼ de litre d'huile Gourmet chauffée à 40°C.
3. Vérifiez l'assaisonnement et servez tiède en saucière.

#### LE PLUS

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



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •