

LES SAUCES EMULSIONNEES

1. DEFINITION.

— Une émulsion est un mélange de deux ingrédients qui normalement ne peuvent pas se mélanger entre eux (non miscibles) comme l'huile et le vinaigre par exemple. Dans le cas de la vinaigrette de base, l'usage du fouet va permettre la formation de fines gouttelettes, celle-ci vont se séparer rapidement, l'émulsion retombe, elle est instable...

— Pour stabiliser le mélange, il faut ajouter un émulsionnant (jaune d'œuf par exemple), les lécithines contenues dans le jaune d'œuf ont la propriété d'attirer et de retenir l'eau ou le vinaigre et l'huile et empêcher le mélange de retomber. C'est pour ces raisons que les sauces émulsionnées retombées sont toujours remontées avec de l'eau...

a) Les sauces émulsionnées froides.

La sauce vinaigrette.

INGREDIENTS	Huile, vinaigre ou jus de citron, sel et poivre...
SAUCE DE BASE	Vinaigrette
SAUCES DERIVEES	Vinaigrette moutardée, aux fines herbes, au fruits secs...

Remarques et utilisations.

La composition des vinaigrettes dérivées va évoluer en fonction du choix des ingrédients de base et des ingrédients complémentaires, il existe sur le marché une très grande variété d'huiles plus ou moins parfumées, il en est de même pour les vinaigres et autres acidulants...

La vinaigrette est principalement utilisée pour l'assaisonnement des salades simples et composées, des crudités et hors d'œuvre froids, elle peut être réalisée sur un déglacage (lardons ou foies de volailles...), elle peut être servie tiède en accompagnement d'abats pochés (sauce ravigote servie avec la tête de veau)...

La sauce mayonnaise.

INGREDIENTS	Jaunes d'œufs, moutarde, huile, vinaigre, sel et poivre...
SAUCE DE BASE	Sauce mayonnaise
SAUCES DERIVEES	Sauce cocktail, verte, tartare, aïoli, rouille...

Recommandations et utilisations.

- Utiliser de préférence un récipient avec un fond arrondi pour que le fouet aie un maximum d'efficacité (bassin à blanc par exemple)...
- Prolonger le battage permet d'obtenir une mayonnaise plus ferme et plus aérée...
- Ajouter le sel au départ afin qu'il puisse se dissoudre rapidement sans laisser de traces blanchâtres...
- Ajouter l'huile doucement au départ puis augmenter progressivement...
- Utiliser des ingrédients à même température...
- Ne pas remonter sur celle de la veille...
- Corner les bords...
- Eviter le contact avec le matériel argenté (risque d'oxydation)...
- Ajouter les ingrédients complémentaires en particulier les fines herbes au dernier moment (risque de fermentation)...
- La sauce mayonnaise est principalement utilisée pour accompagner les préparations froides à base de viandes, poissons, crustacés, œufs, légumes, pour assaisonner des salades simples et composées et réaliser de nombreuses sauces dérivées...

b) Les sauces émulsionnées chaudes instables.

Les beurres émulsionnés.

INGREDIENTS	Réduction d'eau, de jus de citron et d'assaisonnement... Emulsion au beurre extra fin en parcelles...	Réduction d'échalotes grises ciselées, de vinaigre de vin blanc, de vin blanc et d'assaisonnement... Emulsion beurre extra fin en parcelles...
SAUCE DE BASE	BEURRE FONDU	BEURRE BLANC
SAUCES DERIVEES	Beurre fondu au cerfeuil ou à la ciboulette, beurre Nantais, beurre blanc au safran...	

Les beurres fondus et beurres blancs sont principalement utilisés pour accompagner les poissons et légumes pochés, au court-bouillon, à la vapeur, en papillote ou sous vide...

c) Les sauces émulsionnées semi-coagulées chaudes.

La sauce hollandaise et la sauce béarnaise.

PROGRESSION	SAUCE HOLLANDAISE	SAUCE BEARNAISE
REDUCTION		Vinaigre d'estragon, vin blanc, échalotes grises ciselées, mignonnette, estragon et cerfeuil...
SABAYON	Jaunes d'œufs et eau	Jaunes d'œufs et eau
EMULSION	Beurre fondu clarifié à 55/60 °C	Beurre fondu clarifié à 55/60 °C
FINITION	Jus de citron, assaisonnement	Estragon, cerfeuil et sel fin
SAUCE DE BASE	Sauce hollandaise	Sauce béarnaise
SAUCES DERIVEES	Sauce mousseline Sauce moutarde Sauce maltaise	Sauce Choron Sauce Foyot ou Valois Sauce paloise

Recommandations et utilisations.

- La sauce hollandaise et ses dérivées sont principalement utilisées pour accompagner les préparations à base de poissons, d'œufs et de légumes pochés ou cuits à la vapeur et servis chauds...
- La sauce hollandaise peut également être utilisée pour favoriser le glaçage des sauces poissons...
- La sauce béarnaise et ses dérivées sont principalement utilisées pour accompagner des préparations à base de viandes et de poissons grillés...
- Choisir un matériel parfaitement adapté à la quantité à réaliser, dans une sauteuse trop large, le sabayon aura du mal à prendre du volume et il risque de coaguler trop rapidement...
- La sauce terminée doit être maintenue à couvert dans un endroit tiède mais surtout pas au bain-marie, la température ne doit surtout pas dépasser les 65 °C...
- Isoler le fond du récipient de toute source de chaleur avec une plaque retournée par exemple...
- Ne jamais remonter sur celle de la veille...
- Ne préparer que la quantité nécessaire pour un seul service...
- Eviter le contact avec le matériel argenté, risque d'oxydation...
- Bien se laver les mains avant et après avoir cassé des œufs...
- Ne pas goûter avec les doigts, utiliser une cuillère rincée à chaque usage...