

■ La sauce Béarnaise

Bonjour à tous, aujourd'hui nous allons faire une sauce que vous avez été nombreuses et nombreuses à me demander, c'est la sauce bernèse. Serai ça me bernet qui aurait créé cette sauce ? Non, je crois pas. Pour vous dire, j'en sais rien. Voilà, vous avez été nombreuses et nombreuses à me demander la recette de la sauce bernèse. Alors, je l'ai rajouté dans la nouvelle édition de mon livre, bien sûr. Et vous allez pouvoir la faire. Mais avant ça, vous serez lavé des mains, vous serez bien sûr. Abonnez. Je n'arrive pas à m'en défaire. C'est terrible. Mais bon. Et bien sûr, vous avez affûté vos couteaux à partir de ce moment-là, on va pouvoir y aller. C'est parti ! Et la liste des ingrédients est en bas de la page. Alors, oui, la sauce bernèse en fait, c'est ce qu'on appelle un cas de serrant d'hypité. C'est-à-dire que ça arrive sur une erreur. C'était l'asultat d'une erreur dans une préparation à base de sauce est très gros. Voilà tout simplement par le chef du pavillon Enricat. Alors, là je sis elle mes échalotes. Ça va m'acasser. Faut que j'ai fait mon est très gros. Je vais garder les tiges. Là, je vais acheter les extraignons, c'est pour tout à l'heure. Mais je garde les tiges pour mettre dans la réduction. Voilà. Ça, c'est apprêpéré à mettre de côté quand je réfinis ma sauce. Un petit peu de cerfoy aussi. Si je l'ai, bien mes déserts, peu près temps pour temps. La petite histoire sur la sauce bernèse, c'est que le premier stage de cuisine que j'ai fait, j'avais acheté de participer de la bernèse. Et quand il savait qu'il avait la tournée de bernèse à faire, il a escuché de bonheur. Parce que ça a apprené une heure et demi de temps. On en faisait à peu près 5 cilites et pour monter le sabayon, c'était une heure et demi à fouetter les oeufs comme ça. Et c'était assez puissant. Donc il avait besoin de force. Alors là je clarifie mes jaunes. C'est pas les blancs des jaunes. La petite astuce, quand vous avez mis du jaune dans les blancs, prenez une coquille et vous venez raccler comme ça. Et vous n'avez récupéré que le jaune. Vous voyez ? Oh, magique. Et là, il n'y en a plus. Voilà. Les blancs, mais si vous n'ajoutez pas, ça peut servir à faire une meringue suisse, si vous n'aurez pas de meringue à la française, des blancs, et plein de choses. Donc là, la réduction, pratiquement réduit de vinaigre, je rajoute un peu de va blanc, si vous ne voulez pas mettre de va blanc, peut mettre de l'eau aussi. Le va blanc ramène un peu d'acidité, moi j'aime bien. Alors ce qui est important, c'est faire attention à ton pérature. Là il est important de ne pas mettre les jaunes dans une casserole trop chaude sinon ça m'a les cuire. Donc le va blanc va refroidir la préparation et surtout travailler comment c'est à travailler hors du feu. Petite à petit, on vient chercher la chaleur. Il faut toujours avoir la capacité à mettre la main au dos, la casserole. C'est pour la chaleur. C'est possible de s'essorcer comme la Hollandaise, dans cette frété en huit, enfin huit dans la casserole. On va bien chercher partout. Il ne va pas retourner la casserole aussi pour aller dans tous les requins pour éviter que ça accroche. Quand on commence à voir le fond, c'est qu'on est pas loin. Donc c'est la partie la plus difficile. C'est de gérer la température et de ne pas cuire trop les us sinon ça va faire des obrullés. Voilà, j'ai touché le dos de la casserole. En fait on n'y pas le dos, on est autre chose et je n'ai pas droit de lire. Alors, la bernaïse c'est un peu comme la sous-semандаïse. En théorie, en théorie j'ai bien, il y en a qui mette une bœur fondue clarifiée. D'accord, on va lire le petit lait. Moi je préfère travailler au beurre cru et bien froide. Voilà, par contre je peux moins de beurre pour que ce soit moins lourd. Ah, ce ne peut plus léger. On ne faut pas rien faire attention à la température. Il ne faut pas que ça te rechaut. Donc température du feu douce. Il faut que le beurre puisse fombre, donc il faut que la sauce soit si aide. A 100 pour être trop chaud non plus. Voilà, c'est faux le géréme. On a j'ai vououté pour voir si le pour le sel, parce que j'en ai pas mis. Donc le pourre fait pas la peigne et la mignonette. Il y en a largement assez. J'ai rectifié l'assaisement avec le sel. Alors, ne m'en dépasses, il y a une machine pour le faire. Non, la sauce bernèse, c'est une sauce qui se gagne au poignet, à la force du poignet. D'accord, on n'aille pas chercher autre chose. Ça se méritent la sauce bernèse. Ok ? Alors je passe ma sauce au chinois. Je pourrais aussi faire au torchon. Torchon bien propre, mais il faut être deux. Il faut tourner en sens inverse. Et passer la sauce comme ça en pressant le torchon, c'est comme ça que je faisais d'ailleurs quand j'étais en stage. Avec le collet qui avait pendant une heure et demi monté les jaunes d'œuf. Là je