

**Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine**

**Sous chapitre 1.4.4.1**

**Les sauces émulsionnées**



## LES SAUCES EMULSIONNEES

### DEFINITION :

➤ Une émulsion est le mélange de deux phases qui ne se mélangent normalement pas, deux phases qui ne sont pas miscibles.

**LE MELANGE  
EAU ET GRAISSE**  
*(sauces émulsionnées)*

**LE MELANGE  
LIQUIDE ET AIR**  
*(produits foisonnés)*

- lorsque ce mélange est réalisé par un battage suffisamment énergétique, l'émulsion est instable et les deux composants se séparent au bout d'un certain temps.
- pour rendre l'émulsion stable, il faut y ajouter un émulsifiant qui crée un lien entre les deux composants pour qu'ils ne puissent plus se repousser

### CLASSIFICATION

#### 1) Les sauces émulsionnées instables froides

*La vinaigrette  
et dérivées*

#### 2) Les sauces émulsionnées instables chaudes

*Le beurre blanc  
et dérivés*

#### 3) Les sauces émulsionnées stables froides

*La mayonnaise  
et dérivées*

#### 4) Les sauces émulsionnées stables chaudes

*La hollandaise  
et dérivées*



## EMULSIONS FROIDES STABLES

### DEFINITION :

➤ Une sauce émulsionnée, est le mélange de plusieurs éléments non miscibles entre eux, la liaison peut se faire par l'intermédiaire d'un agent émulsifiant, à savoir le jaune d'œuf.

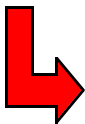
## LA MAYONNAISE

### COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Huile	L	1	- Dans un cul de poule. - Mélanger le vinaigre et le sel. - Ajouter la moutarde et les jaunes. - Incorporer progressivement l'huile en fouettant
Moutarde	g	50	
Jaunes d'oeufs	P	4	
Sel	Pm		
Poivre blanc	Pm		
Citron ou vinaigre	cl	5	

### REMARQUE :

*Il arrive parfois que la phase aqueuse et la phase grasse de la mayonnaise se séparent : On dit alors que la sauce " Tourne ".*



- 1) Addition trop importante d'huile au départ.**
- 2) Surface de base du récipient trop importante.**
- 3) Ingrédients trop froids.**
- 4) Quantité insuffisante de jaunes par rapport à l'huile.**



## EMULSIONS FROIDES STABLES

LA MAYONNAISE ET SES DERIVES		
APPELLATIONS	COMPOSITION	UTILISATIONS
<b>LA MAYONNAISE</b>	Jaunes d'oeufs, moutarde, sel, poivre.	- Décors. - Viandes froides. - Poissons pochés froids
<b>LA SAUCE REMOULADE</b>	Mayonnaise, moutarde.	- Céleri rave. - Coeurs de palmiers
<b>LA SAUCE MOUSSELINE</b>	Mayonnaise, blancs en neige.	- Asperges - Poissons froids.
<b>LA SAUCE CURRY</b>	Mayonnaise, poudre de curry.	- Poissons froids - Viandes blanches froides.
<b>LA SAUCE MOUSQUETAIRE</b>	Mayonnaise, vin blanc, échalotes, ciboulette.	- Fritots d'abats blancs. - Salades composées à base de viande ou de poisson tièdes.
<b>LA SAUCE VERTE</b>	Mayonnaise, jus de cresson, ciboulette.	- Poissons pochés froids. - Oeufs durs - Décors
<b>LA SAUCE TARTARE</b>	Mayonnaise, oignons ciselés, ciboulette, persil.	- Poissons frits. - Fritots. - Salades composées.
<b>LA SAUCE GRIBICHE</b>	Mayonnaise, moutarde, câpres, cornichons, fines herbes, oeufs durs hachés.	- Tête de veau. - Pieds de veau.
<b>LA SAUCE CHANTILLY</b>	Mayonnaise, crème fouettée, jus de citron.	- Asperges - Cuidités ( choux fleurs etc.)
<b>LA SAUCE GENOISE</b>	Mayonnaise, fines herbes, amandes et pistaches en poudre, citron.	- Poissons pochés froids.
<b>LA SAUCE COCKTAIL</b>	Mayonnaise, ketchup, cognac, sauce anglaise, tabasco.	- Cocktail de crustacés. - Salade d'avocats.
<b>LA SAUCE AÏOLI</b>	Pomme de terre, pilée avec de l'ail, jaune d'oeuf, jus de citron, huile d'olive.	- Bouillabaisse - Soupes de poissons



## EMULSIONS FROIDES INSTABLES

### DEFINITION :

➤ Les sauce vinaigrettes sont des sauces à base de corps gras fluides, assaisonnées, relevées avec un acidulant et aromatisées selon la recette.

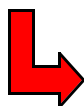
## LA VINAIGRETTE

### COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Vinaigre Huile Sel Poivre blanc	L L Pm Pm	0,25 0,75	- Dans un cul de poule. - Mélanger le vinaigre le sel et le poivre. - Incorporer progressivement l'huile en fouettant

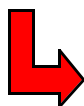
### REMARQUE :

*La saveur de la sauce vinaigrette peut être modifiée en changeant l'un des éléments acides ou l'un des éléments gras.*



#### EXEMPLES DE CORPS GRAS

*Huile de noix, Huile d'olives, huile de pépins de raisin, etc.*



#### EXEMPLES D'ACIDES

*Vinaigre de xérès, Vinaigre de framboises, jus de citron etc.*



## EMULSIONS FROIDES INSTABLES

LA VINAIGRETTE ET SES DERIVES		
APPELLATIONS	COMPOSITION	UTILISATIONS
<b>LA VINAIGRETTE</b>	Vinaigre, sel, poivre, huile.	- Crudités.
<b>LA VINAIGRETTE MONTEE</b>	Moutarde, sel, poivre, vinaigre, huile	- Cuidités. - Salades composées.
<b>LA SAUCE CRESSONNIERE</b>	Vinaigrette, purée de cresson.	- Salades composées.
<b>LA SAUCE PROVENÇALE</b>	Vinaigrette, tomate, oeufs durs, ail, câpres, cornichons, persil haché.	- Poissons pochés
<b>LA SAUCE ANCHOIS</b>	Vinaigrette, purée d'anchois.	- Salades composées.
<b>LA SAUCE ECHALOTE</b>	Vinaigrette, échalotes ciselées.	- Crudités.
<b>LA SAUCE RAVIGOTE</b>	Vinaigrette, oignons ciselés, câpres persil, cerfeuil, estragon hachés.	- Tête et pieds de veau. - Museau de boeuf. - Fromage de tête.
<b>LA SAUCE AU ROQUEFORT</b>	Vinaigrette montée sur une crème de roquefort.	- Salades vertes. - Salades composées.
<b>LA SAUCE AUX LARDONS</b>	Vinaigrette, lardons, graisse de fonte des lardons, croûtons aillés.	- Salade frisée. - Salade de pissenlit.



## EMULSIONS CHAUDES STABLES

### DEFINITION :

➤ La hollandaise est une sauce émulsionnée stable, le principe de cette fabrication est de coaguler par la chaleur les jaunes d'œufs sans les cuire.

## LA HOLLANDAISE

### COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Beurre Jaunes Eau Sel Cayenne Jus de citron	kg P cl Pm Pm P	1 16 3   1 à 2	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mélanger dans une sauteuse les jaunes et l'eau.</li><li>- Fouetter énergiquement à feu doux, l'ensemble doit mousser abondamment.</li><li>- Cuire jusqu'à semi-coagulation, la préparation doit tenir dans les branches du fouet.</li><li>- Hors du feu, en fouettant ajouter progressivement le beurre clarifié tiède.</li><li>- Assaisonner, aciduler, passer au chinois étamine.</li><li>- Maintenir au bain-marie 40 à 50°C.</li></ul>

### HOLLANDAISE ET DERIVES

APPELLATIONS	COMPOSITION	UTILISATIONS
<b>LA SAUCE HOLLANDAISE</b>	Jaunes d'œufs + eau, foisonnés. Montée au beurre clarifié. Citron.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Poissons pochés chauds.</li><li>- Légumes cuits à l'anglaise.</li><li>- Les glaçages.</li></ul>
<b>LA SAUCE MOUTARDE</b>	Hollandaise, moutarde blanche ou moutarde de Meaux.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Poissons grillés</li><li>- Abats blancs pochés</li></ul>
<b>LA SAUCE MOUSSELINE</b>	Hollandaise, crème fouettée très ferme.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Légumes à l'anglaise. (Asperges, brocolis, fonds d'artichauts, choux fleurs)</li></ul>
<b>LA SAUCE MALTAISE</b>	Hollandaise, jus et zestes d'oranges sanguines blanchis.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Poissons en papillote.</li><li>- Légumes à l'anglaise</li></ul>
<b>LA SAUCE MIKADO</b>	Hollandaise, jus et zestes blanchis de mandarines ou pamplemousse	<ul style="list-style-type: none"><li>- Poissons pochés.</li><li>- Poissons à la vapeur.</li><li>- Légumes à l'anglaise.</li></ul>
<b>LA SAUCE SABAYON</b>	Hollandaise, coulis de crustacés, coulis de tomates, poivrons, fenouil.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Terrines, (poisson, légumes, etc.)</li><li>- Poissons et légumes pochés.</li><li>- Oeufs pochés ou mollets, etc.</li></ul>



## EMULSIONS CHAUDES STABLES

### DEFINITION :

➤ La béarnaise a le même principe de fabrication que la hollandaise à la différence que l'on monte les jaunes sur une réduction composée d'échalotes, de mignonnette, de vinaigre et d'estragon.

### LA BEARNAISE

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Beurre Jaunes	kg	1	- Réduire dans une sauteuse le vinaigre, l'échalote ciselée, la mignonnette et _ de l'estragon haché. - Ajouter à la réduction les jaunes et l'eau. - Fouetter énergiquement à feu doux, l'ensemble doit mousser abondamment. - Cuire jusqu'à semi-coagulation, la préparation doit tenir dans les branches du fouet. - Hors du feu, en fouettant ajouter progressivement le beurre clarifié tiède. - Assaisonner, passer au chinois étamine. - Ajouter le reste d'estragon et le cerfeuil haché. - Maintenir au bain-marie 40 à 50°C.
Eau	cl	3	
Sel	Pm		
Cayenne	Pm		
<b>REDUCTION</b>			
Echalotes	kg	0,100	
Mignonnette	Pm		
vinaigre	cl	20	
Estragon	botte	1	
Cerfeuil	Pm		

<b>LA SAUCE BEARNAISE</b>	Réduction échalotes, vinaigre, mignonnette, estragon. Foissonner jaunes et la réduction. Montée au beurre clarifié.	- Viandes grillées. - Poissons grillés.
<b>LA SAUCE CHORON</b>	Béarnaise, Fondue de tomate concassée compotée	- Viandes grillées. - Poissons grillés.
<b>LA SAUCE FOYOT OU VALOIS</b>	Béarnaise, glace de viande.	- Viandes grillées. - Poissons grillés
<b>LA SAUCE PALOISE</b>	Béarnaise dont l'estragon est remplacé par la menthe.	- Crustacés grillés. - Viandes grillées.
<b>LA SAUCE CORAIL</b>	Béarnaise dont les jaunes ont été remplacés par du corail de homard ou de langouste.	- Crustacés grillés ( homards, langoustes )

### REMARQUE :

*Une émulsion chaude peut " tourner " à cause de plusieurs phénomènes.*



- 1) *Coagulation excessive des jaunes.*
- 2) *Beurre clarifié trop chaud.*
- 3) *Addition trop importante de beurre.*
- 4) *Température trop basse ou trop chaude.*





## EMULSIONS CHAUDES INSTABLES

### DEFINITION :

➤ Le beurre blanc est une émulsion instable, les éléments vin blanc et beurre ne sont pas miscibles, le fouet a simplement permis de diviser les liquides en fines gouttelettes.

## LE BEURRE BLANC

BEURRE BLANC ET SES DERIVES		
APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
<b>LE BEURRE BLANC</b>	Réduction, échalotes vin blanc, sel poivre. Montée au beurre en pommade.	- Poissons pochés.
<b>BEURRE BLANC AU CRESSON</b>	Beurre blanc, purée de cresson.	- Poissons pochés.
<b>BEURRE BLANC CIBOULETTE</b>	Beurre blanc, ciboulette.	- Poissons pochés.
<b>BEURRE BLANC ORIENTAL</b>	Beurre blanc, curry	- Poissons pochés.
<b>BEURRE BLANC POIVRONS</b>	Beurre blanc, dés de poivrons fondus.	- Poissons pochés.

### REMARQUE :

*Pour éviter que l'émulsion ne se divise, il est recommandé d'ajouter 10 % de crème fraîche une fois la réduction réalisée.*