# Sauce choron

## Ingrédients

0,5 l

- 30 g d'échalotes hachées Bresc
- 3 dl de vin blanc
- ½ dl de vinaigre d'estragon
- quelques branches d'estragon frais
- 10 g de strattu di pomodoro Bresc
- 4 g de purée de tomates
- 1 feuille de laurier
- 3 jaunes d'œuf
- 100 g de beurre
- poivre et sel

## Produits Bresc utilisés

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

## Méthode de préparation

Faire suer les échalotes et les mouiller de vinaigre et de vin. Ajouter le poivre, le laurier et la moitié de l'estragon. Laisser réduire à 1/3 du liquide et tamiser, puis laisser refroidir (sauce gastrique).

Clarifier le beurre.
Battre les jaunes d'œuf avec la sauce gastrique à feu très doux ou au bain marie jusqu'à ce qu'ils soient cuits et mousseux. Lier avec le beurre fondu et saler et poivrer. Incorporer le strattu di pomodoro, la purée de tomates et le reste d'estragon.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000