Sauce hollandaise au gingembre



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

0,5 l

- 3 échalotes
- 3 dl de vin blanc
- ½ dl de vinaigre de riz
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 3 jaunes d'œuf
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 100 g de beurre
- poivre et sel

Méthode de préparation

Nettoyer les échalotes et les couper en quatre. Faire revenir les échalotes et le gingembre pour wok et mouiller de vinaigre et de vin.
Ajouter du poivre moulu grossièrement. Laisser réduire à 1/3 et tamiser. Laisser refroidir (sauce gastrique).
Faire fondre le beurre, ajouter la purée de gingembre et laisser infuser 15 minutes. Clarifier.
Battre les jaunes d'œuf avec la sauce gastrique à feu très doux ou au bain marie jusqu'à ce que les jaunes d'oeuf soient cuits et que le mélange soit mousseux.
Brasser doucement le beurre jusqu'à l'épaisseur désirée et assaisonner avec poivre et sel.

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