

Beurres et Sauces

Emulsion au gingembre confit



20 min	5 min	15 min	0	282
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'émulsion

25 cl **Crème liquide (fleurette)**
 25 cl **Bouillon de volaille**
 40 g **Gingembre confit**
 30 g **Beurre**

Étape 1

Ingrédients pour l'émulsion

- 1 Dans une casserole, verser le bouillon et porter à ébullition, puis ajouter la crème.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, couper le gingembre confit en morceaux au dessus de la casserole. Augmenter légèrement le feu pour faire bouillir à nouveau.
- 3 Ajouter le beurre coupé en morceaux puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 A la reprise de l'ébullition, baisser le feu, saler puis mixer le mélange à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 5 Verser le mélange dans un bec verseur en verre puis réserver au bain marie : remplir une casserole d'eau, faire chauffer sur feu doux et déposer le récipient dedans.
- 6 Au moment de servir, mixer une dernière fois l'émulsion à l'aide du mixeur plongeant puis la verser sur le plat.