



Beurres et Sauces

Sauce choron



20 min	10 min	10 min	0	540
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la sauce choron

- 1 Eplucher et ciseler finement les échalotes.
- 2 Laver, sécher et ciseler l'estragon.
- 3 Mettre les échalotes, le tiers de l'estragon, le vinaigre de vin blanc et le vin blanc dans une petite casserole.
- 4 Saler et poivrer.
- 5 Faire réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide (réduction à sec)
- 6 Placer la casserole dans un bain marie.
- 7 Ajouter les jaunes d'oeufs dans la casserole et mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet.
- 8 Incorporer également, petit à petit, le beurre clarifié et mélanger énergiquement à l'aide du fouet.
- 9 C'est une sauce émulsionnée (comme la mayonnaise), ce qui signifie que c'est une sauce qui se monte.
- 10 Quand la sauce est "montée", c'est à dire qu'elle a pris du volume, ajouter le coulis de tomate tout en continuant de mélanger énergiquement.
- 11 Ajouter l'estragon restant.

6 tige(s) **Estragon**
2 **Echalote(s)**
250 g **Beurre clarifié (ghee)**
3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
7 cl **Vinaigre de vin blanc**
7 cl **Vin blanc**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
1 **Sel**
1 **Poivre**