Beurres et Sauces

Sauce choron

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

Ingrédients
pour 4 personnes

- 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**

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.