SAUCE GRIBICHE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

- Œufs 2 pièces
- Cornichons 20 g.
- Câpres 20 g.
- Cerfeuil 1/4 botte
- Persil 1/4 botte
- Estragon 1/4 botte
- Huile neutre 20 cl.
- Sel P.M.
- Poivre du moulin P.M.

PROGRESSION

Réalisation de la sauce gribiche
Cuire un œuf dur. L'écaler, séparer le jaune du blanc. Réserver le jaune pour l'élaboration de la sauce, tailler le blanc en julienne.
Réduire en pâte fine le jaune d'œuf dur avec le jaune cru.
Ajouter le vinaigre, assaisonner de sel et du poivre du moulin.
Monter ce mélange à l'huile comme une mayonnaise.
Concasser les câpres et tailler les cornichons en julienne. Les ajouter dans le bol.
Laver et essuyer les herbes . Les ciseler séparément.
Prélever l'équivalent de 12g de chaque herbe ciselée et les ajouter à la sauce.
Ajouter le blanc d'œuf en julienne.
Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Notes :