

ÉMULSION VINAIGRES & BEURRE NOISETTE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

- Beurre noisette 100 g.
- Beurre 100 g.
- Bouillon de poule 1 L.
- Vinaigre balsamique 6 cl.
- Vinaigre Xeres 6 cl.
- Sel P.M.
- Poivre du moulin P.M.



The image shows two bottles of Huilerie Bailly 1885 vinegar. The bottle on the left is labeled 'VINAIGRE DE XÈRES 7°' and the bottle on the right is labeled 'VINAIGRE BALSAMIQUE 6°'. Both bottles are dark glass with black labels featuring a green oil drop logo. To the right of the bottles are fresh vegetables, including a large yellow bell pepper, a red bell pepper, and some sliced carrots and corn.

- ## ÉLÉMENTS DE BASE
- Beurre noisette 100 g.
 - Beurre 100 g.
 - Bouillon de poule 1 L.
 - Vinaigre balsamique 6 cl.
 - Vinaigre Xeres 6 cl.
 - Sel P.M.
 - Poivre du moulin P.M.
- 
- The image shows two bottles of Huilerie Bailly 1885 vinegar. The bottle on the left is labeled 'VINAIGRE DE XÈRES 7°' and the bottle on the right is labeled 'VINAIGRE BALSAMIQUE 6°'. Both bottles are dark glass with black labels featuring a green oil drop logo. To the right of the bottles are fresh vegetables, including a large yellow bell pepper, a red bell pepper, and some sliced carrots and corn.



PROGRESSION

1. Réalisation de l'émulsion

Réduire le bouillon de poule au deux tiers de son volume, ajouter le vinaigre de xérès et le vinaigre balsamique, puis réduire à demi-glace.

Ajouter le beurre froid, monter sur le bord du fourneau comme un beurre blanc et les émulsionner au fouet avec le beurre noisette fondu.

Assaisonner de sel et de poivre du moulin.

PROGRESSION

1. Réalisation de l'émulsion

Réduire le bouillon de poule au deux tiers de son volume, ajouter le vinaigre de xérès et le vinaigre balsamique, puis réduire à demi-glace.

Ajouter le beurre froid, monter sur le bord du fourneau comme un beurre blanc et les émulsionner au fouet avec le beurre noisette fondu.

Assaisonner de sel et de poivre du moulin.

PROGRESSION

1. Réalisation de l'émulsion

Réduire le bouillon de poule au deux tiers de son volume, ajouter le vinaigre de xérès et le vinaigre balsamique, puis réduire à demi-glace.

Ajouter le beurre froid, monter sur le bord du fourneau comme un beurre blanc et les émulsionner au fouet avec le beurre noisette fondu.

Assaisonner de sel et de poivre du moulin.

PROGRESSION

1. Réalisation de l'émulsion

Réduire le bouillon de poule au deux tiers de son volume, ajouter le vinaigre de xérès et le vinaigre balsamique, puis réduire à demi-glace.

Ajouter le beurre froid, monter sur le bord du fourneau comme un beurre blanc et les émulsionner au fouet avec le beurre noisette fondu.

Assaisonner de sel et de poivre du moulin.

PROGRESSION

1. Réalisation de l'émulsion

Réduire le bouillon de poule au deux tiers de son volume, ajouter le vinaigre de xérès et le vinaigre balsamique, puis réduire à demi-glace.

Ajouter le beurre froid, monter sur le bord du fourneau comme un beurre blanc et les émulsionner au fouet avec le beurre noisette fondu.

Assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Notes :

[illegible]