

SAUCE CITRONNETTE

La vinaigrette au citron



Déclinez cette Citronnette en versions pimentée, aillée, basiliquée...

INGRÉDIENTS

- 3 cuill. s. de jus de citron
- ¼ cuill. c. de sel ou ½ cuill. c. de tamari*
- 1 cuill. c. de moutarde bio
- ¼ l d'huile d'olive ou de colza VPPF

TIMING

prépa : aucune

MATÉRIEL

manual : fourchette

sinon : mixeur

Version manuelle

Dans un bol à café, versez le jus de citron sur le sel, pour le faire fondre. Ajoutez ensuite la moutarde, l'huile et quelques gouttes d'eau. Fouettez très vigoureusement. Cette sauce se conserve une semaine au réfrigérateur.

L'eau sert à stabiliser l'émulsion, la vinaigrette ne se séparera pas en deux couches au fil des jours. Si cela arrive, il suffit de fouetter à nouveau, juste avant de servir.

Version mixeur-plongeur

Versez dans un bol haut et étroit le jus de citron sur le sel. Laissez agir une minute. Ajoutez la moutarde, l'huile et quelques gouttes d'eau. Moulinez. Conservez au réfrigérateur, dans le bol de préparation couvert d'un couvercle ou d'un film* ménager.



SAUCE HOLLANDAISE

MINUTE

Des jaunes d'œufs sont montés au mixeur avec du beurre à peine fondu et un filet de citron, du sel et du poivre. La sauce Hollandaise est une forme de mayonnaise au beurre...

1. T-3'. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre en douceur, à tout petit feu pendant 1 minute.

2. T-2'. Dans le bol haut du mixeur, versez les jaunes d'œufs et le jus de citron. Salez et poivrez. Donnez un coup de mixeur.

3. T-1'. Actionnez à nouveau le mixeur en laissant couler en fin filet le beurre fondu sur le mélange d'œufs. Lorsque vous avez mis tout le beurre, arrêtez l'appareil : la sauce est prise, c'est prêt.

La sauce hollandaise se réchauffe mal. Consommez-la tout de suite ou dégustez-la froide. Elle se conserve 24 heures.

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre
- ½ cuill. c. de sel et trois tours de poivrier
- 4 jaunes d'œufs
- 2 cuill. s. de jus de citron

TIMING

2 minutes au mixeur.

MATÉRIEL

un mixeur plongeur et un bol plus haut que large, du diamètre du pied du mixeur

