



Sauce Hollandaise Moutardée

Ingrédients pour 48 portions de 5 cl

• Base pour SAUCE HOLLANDAISE CHEF®	170 g
• Eau	1 litre
• Beurre	600 g
• Jus de citron	3 cl
• Crème liquide	10 cl
• Moutarde	150 g
• Sel, poivre	pm
Litrage de sauce obtenu	2,4 litres



Progression de la recette

- Disperser au fouet dans l'eau la Base pour **Sauce Hollandaise CHEF®**.
- Porter à ébullition 3 minutes.
- Hors du feu, monter au beurre.
- Ajouter le jus de citron, la crème liquide.
- Ajouter la moutarde en fin de cuisson et sans refaire bouillir.
- Rectifier l'assaisonnement.

Observation

Accompagne les poissons blancs, les volailles pochées, les asperges...