



Sauce Hollandaise au Gingembre

Ingrédients pour 32 portions de 5 cl

• Base pour SAUCE HOLLANDAISE CHEF®	180 g
• Eau	1 litre
• JUS de POULET CHEF®	50 g
• Beurre	500 g
• Gingembre frais	4 g
• Sel, poivre	pm
Litrage de sauce obtenu	1,6 litre



Progression de la recette

- Disperser au fouet dans l'eau le **JUS de POULET CHEF®** et la **Base pour SAUCE HOLLANDAISE CHEF®**.
- Porter à ébullition et cuire 3 minutes.
- Hors du feu, monter la sauce au beurre.
- Ajouter **le gingembre** râpé.
- Rectifier l'assaisonnement.

" Le gingembre "

Le gingembre est probablement originaire de l'Inde. Cette plante tropicale vivace occupe également la Chine depuis environ 6000 ans. Elle est cultivée de nos jours sous tous les climats tropicaux.

Observation

Accompagne les crevettes sautées, les volailles pochées, les poissons blancs...