



Emulsion de Petits Pois et Wasabi

Ingrédients pour 1 litre de sauce obtenu

- **FONDS BLANC de VOLAILLE Premium CHEF®** 70 g
- Eau 1 litre
- Petits pois 700 g
- Échalote 80 g
- Ail 5 g
- Poivre en grain 10 grains
- Vinaigre de Xérès 1 cl
- Gingembre 10 g
- Beurre 40 g
- Wasabi en tube 30 g



Progression de la recette

- Eplucher et émincer les échalotes, les faire suer au beurre dans une russe.
- Mouiller avec l'eau et réaliser le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** selon le mode d'emploi, ajouter les grains de poivre, le gingembre et l'ail.
- Ajouter les petits pois et cuire à forte ébullition pendant 10mn.
- Mixer et passer au chinois.
- Ajuster la consistance avec un peu de **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®**.
- Incorporer le Wasabi, monter l'émulsion au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement des langoustines sautées ou pochées.