

SAUCE MOUSSELINE



INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE MOUSSELINE

La **sauce mousseline** est une variante plus facile à réaliser et plus stable que la sauce hollandaise. Ce que la sauce mousseline perd en légèreté par rapport à la sauce hollandaise, elle le gagne en facilité d'utilisation. La sauce mousseline peut attendre bien au chaud dans son bain-marie.

Les ingrédients de la recette : 2 jaunes d'oeufs 160 g de beurre 10 g de maïzena 60 g de crème fraîche 1 pincée de sel 1 cuillère à soupe d'eau tiède 1/2 jus de citron 1 casserole 1 bain-marie

Les étapes de la recette: Couper le beurre en petits morceaux et le poser près de la table de cuisson. Presser le jus de citron et le réserver. Mettre la casserole dans un bain-marie. Mettre les deux jaunes d'oeuf dans la casserole avec 1 cuillère d'eau tiède et le sel. Mélanger au bain-marie en tournant vivement. Retirer le bain-marie du feu et incorporer la maïzena puis le beurre par petites quantités. Reposer le bain-marie sur le feu de cuisson et faire épaissir la sauce sans cesser de tourner. Monter la sauce mousseline en la faisant épaissir sans cesser de tourner vivement. Dès que la sauce est prête, retirer le bain-marie du feu et ajouter le citron et la crème fraîche en tournant.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Tout le matériel



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

Les produits indispensables



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

Les produits

complémentaires

5,99 €

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
Réf : 08280



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,49 €



Carnet de recettes à colorier

à partir de
0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
5,94 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,49 €



Sac à tarte en coton

Disponible à partir du
08/11/2021

[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://www.10doigts.fr)