

SAUCE CHORON

- **Type de plat :** Sauce
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 10 min



Ingrédients pour 6 personnes

- Vinaigre alcool blanc : 10 cl
- Vin blanc sec : 10 cl
- Poivre mignonnette Noir : 5 g
- Estragon : 0.5 botte(s)
- Echalote(s) : 3 pièce(s)
- Beurre doux : 250 g
- huile d'olive : 2 cl
- Tomate(s) : 4 pièce(s)
- Jaune(s) d'oeuf(s) : 4 pièce(s)
- Sel fin : 6 pincée(s)

Etapes de préparation

1. Monder les tomates, enlever les pépins et le jus, puis les concasser grossièrement. Éplucher les échalotes et les ciseler finement.
2. Dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, faire suer la moitié des échalotes, puis ajouter les tomates. Cuire à feu doux pendant 20 min pour obtenir une purée grossière.
3. Faire chauffer le beurre tout doucement pour le clarifier, c'est-à-dire le rendre liquide et enlever l'écume formée sur le dessus à l'aide d'une cuillère, ainsi que le petit lait blanc au fond du récipient. Réserver. Effeuille l'estragon puis concasser les feuilles.
4. Dans une casserole sur un feu doux, mettre le vin blanc, le vinaigre blanc, le poivre noir mignonnette, une pincée de sel, le reste d'échalotes, les branches d'estragon et les feuilles, puis cuire le tout jusqu'à réduction des 2/3 du volume. Passer alors la réduction dans une passette fine pour récupérer le maximum de jus.
5. Toujours à feu doux, ajouter les jaunes d'œufs à la réduction et fouetter vivement de façon à obtenir un sabayon. Continuer de fouetter jusqu'à cuire le sabayon (vous pouvez alors voir le fond de la casserole à chaque passage du fouet). Incorporer ensuite progressivement le beurre clarifié.
6. Lorsque l'ensemble est proche de la texture d'une mayonnaise, ajouter la purée de tomates, puis réserver jusqu'au service.

