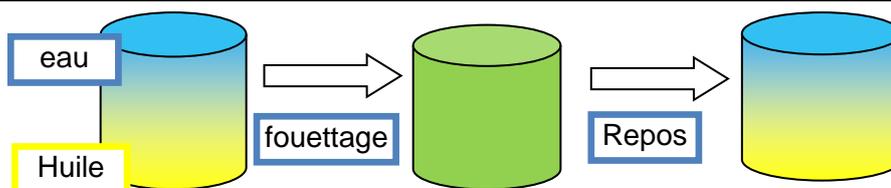


TECHNIQUE (S) DE BASE	SAUCES VINAIGRETTE		Page : 284/286 SEMERIA
DEFINITION	Mélange de deux liquides non miscibles entre eux (suspension). Sans autre produit que l'huile et le vinaigre, il n'y a pas d'émulsion possible. Les deux liquides se repoussent. Pour avoir une émulsion il faut ajouter un émulsifiant (jaune d'œuf, gélatine etc ..)		
			Progression : vinaigrette simple aux herbes
Sel fin	Kg	0.015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans une calotte, réunir le sel et le poivre. ➤ Verser le vinaigre et mélanger de manière à faire dissoudre le sel. ➤ Verser ensuite progressivement l'huile en filet et mélanger. ➤ Ajouter les herbes hachées puis équilibrer la vinaigrette (la corriger en la goûtant avec un morceau de pain)
Poivre moulu	kg	0.005	
Vinaigre de Xéres	L	0.20	
Huile d'Olive	L	0.60	
Huile D'arachide	L	0.20	
Ciboulette	Botte		Vinaigrette asiatique à l'huile de gambas : réunir dans une calotte les 5 épices chinoises, la sauce soja, le miel et le vinaigre de riz. Fouetter. Ajouter l'huile de gambas et l'huile de sésame en filet. Corriger l'assaisonnement.
Cerfeuil	Botte		Vinaigrette passion mangue : mixer dans un blender tous les ingrédients (sirop de passion vanillé, wasabi, chair et jus de mangue, huile d'olive, vinaigre de Xéres, moutarde, sel et poivre) de manière à obtenir un mélange opaque et homogène. Chinoiser.
Commentaires	Cette vinaigrette va se séparer après un temps de repos. La qualité du vinaigre est important (ne pas utiliser de vinaigre d'alcool ou de vin ordinaire)		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
Mélanger	Assaisonnement en premier	Le sel va se dissoudre dans le vinaigre
	Température des éléments	Huile et vinaigre à température ambiante
	Ajouter l'huile	Ajouter l'huile en filet et en fouettant pour diviser les billes de matière grasse.
Assaisonner	difficulté	Il faut goûter avec un aliment neutre afin de corriger l'assaisonnement.

LIMITES : NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
Rapport acide/matière grasse	1 volume d'acide pour 3 volumes de matière grasse.	Ces proportions peuvent varier en fonction de la force aromatique des produits utilisés.
Emulsion impossible	Sans émulsifiant	Sans autre élément s'un élément acide et un élément gras, une émulsion est impossible.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT



Incidence du fouettage sur la vinaigrette : Une vinaigrette fouettée a de grosses billes de matière grasse visibles tandis qu'une vinaigrette mixée a les billes de matière grasse minuscules et une texture qui s'approche de la mayonnaise.

[Les vinaigrettes : conception.](#)

Les vinaigrettes froides

Ce sont les plus connues, elles se marient avec toutes les salades et les préparations à base de légumes froids. Elles peuvent être servies avec un élément chaud.

Les vinaigrettes chaudes

en fonction du type de plat (entrée froide ou chaude, poisson...), on servira une vinaigrette adaptée : une vinaigrette tiède aux poivrons étuvés, une sauce à base d'échalotes étuvés et de dés de tomates etc ..

Les vinaigrettes acidulées

Elles sont moins connues, elles sont à mi-chemin entre la sauce sucré-salé à base de gastrique et la vinaigrette salée. Elles intègrent un élément sucré qui va apporter une touche intéressante (gastrique, réduction de jus d'agrumes, de vin doux, ...)

La liste des vinaigrettes est toute fois infinie car chaque préparation mérite une vinaigrette adaptée. La pratique de la cuisine va permettre de comprendre les associations intéressantes et favoriser les mélanges audacieux.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS *Source La cuisine expliquée – Charles Gilles - Editions BPI*

Beurres émulsionnés T 332

Sauces émulsionnées froides t 333

Beurres et vinaigrettes sucrées T 905 / Emulsion Finale T 381