

TECHNIQUE (S) DE BASE			SAUCE VIN BLANC	Page 300/302 Godtschalck--Mouysset
<b>DEFINITION</b>			Sauce blanche issue de la cuisson d'un poisson à court-mouillement. Le jus de cuisson, une fois réduit, sert à la confection de la sauce. Ce jus de cuisson réduit peut être crémé ou non puis émulsionné au beurre froid Cette sauce accompagne principalement les poissons cuits sans brunissement.	
quantités	unité	poids	<b>Progression</b>	
<b>Réduction aromatique</b>			1. Une fois la cuisson du poisson terminée, passer le liquide de cuisson au chinois.	
Cuisson du court-mouillement	L	0,3	2. Le faire réduire à glace.	
<b>Emulsion</b>			3. Ajouter la crème et faire réduire à nappe.	
Crème liquide	L	0,5	4. Chinoiser.	
Beurre	Kg	0,08	5. Réserver au chaud.	
Commentaires			6. Lors de l'envoi, émulsionner la sauce au beurre froid.	
			7. Assaisonner	
			Technique générale des sauces vin blanc. Il est possible de varier les saveurs en ajoutant une brunoise de légumes, une pulpe de légumes, des épices, des herbes	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>REDUIRE</b>	Amertume des échalotes	Chinoiser le jus de cuisson avant réduction.
	Coloration	La moindre coloration durant la réduction modifie les saveurs de manière irréversible.
	Sauce trop liquide	Il faut faire réduire le jus de cuisson à glace, puis faire réduire la crème jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse (nappant).
<b>EMULSIONNER</b>	Méthode pour l'émulsion	L'émulsion peut avoir lieu à l'aide d'un mixeur ( si la sauce ne contient pas de garniture) ou sur le feu à l'aide d'un fouet.
	Emulsion incorrecte	Lors de l'émulsion, il est possible de faire bouillir la sauce. En revanche, une trop forte évaporation entraînera un déséquilibre dans le rapport eau/matière grasse. La sauce tranchera.
	Sauce trop forte	Détendre le fumet, utiliser du bouillon de légumes. Se méfier des fumets déshydratés qui sont parfois très corsés.

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
<b>Rendement lors de la réduction</b>	1 litre de crème crue liquide donne 0,70L de crème réduite	Certaines crèmes contiennent des liants qui limitent les pertes lors de l'évaporation.
<b>Quantité de crème/personne</b>	0,050 kg de crème par personne	Il est possible de diminuer la quantité de crème, mais il faudra augmenter celle de beurre.

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Les sauces vin blanc, comme les sauces à base de marinère de coquillages doivent leur consistance à leur taux de matière grasse.

En effet ces sauces sont composées en général :

- ✓ d'une réduction aromatique
- ✓ d'une émulsion à la crème suivie d'une réduction
- ✓ d'une émulsion au beurre

Lors de la réduction de la crème, seule l'eau de constitution s'évapore. Le taux de M.G. Passe ainsi de 35 à 50%, en l'émulsionnant au beurre elle gagne encore 5 à 10 %.

Il est possible de confectionner les sauces poissons à la crème de plusieurs manières. Chacune aura une utilisation spécifique.

- ✓ le velouté de poisson est surtout destiné à la fabrication de grande quantité de sauce (banquet). La liaison au roux n'apporte pas les mêmes caractéristiques qu'une liaison par réduction.
- ✓ la sauce vin blanc dépendante de la cuisson se fera dans la suite logique de la cuisson : c'est une sauce très fine mais qui demande beaucoup d'organisation.
- ✓ la sauce vin blanc directe est surtout destinée à la production à la carte. La sauce est réalisée en mise en place et permet de cuire les poissons à la dernière minute (pocher, sauter...)

Lors de l'émulsion au beurre, les sauces peuvent être mixées si elles ne comportent pas de garniture. Il s'agit alors d'une double action ayant pour objectif l'émulsion du beurre avec la sauce et le foisonnement chargé d'alléger la sauce en lui incorporant des bulles d'air très fines. Ces deux notions sont souvent confondues.

Certaines crèmes contiennent des liants qui limitent les pertes lors de l'évaporation.

Il est possible de diminuer la quantité de crème, mais il faudra augmenter celle de beurre.

### CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS *Source : Cuisine expliquée - Charles Gilles - Editions BPI*

Pocher à court mouillement T 203 p 162  
Sauces béchamel et veloutés T 363 p 340

Sauce à base de marinère de coquillages T 345 p 316  
Glaçage et laquage T 382 356