

LA SAUCE VINAIGRETTE DE THOMAS KELLER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sauce-vinaigrette/>

Une sauce vinaigrette utilisée dans les restaurants étoilés michelin de Thomas Keller

Chef : Thomas Keller

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée,

Ingrédients

Pour 230 g de sauce (Poids utile)

30 grammes de Moutarde

56 grammes de Vinaigre de Vin Rouge 5,6 Centilitres/56 Millilitres

170 grammes d'Huile de Colza 18,56 Centilitres/185,59 Millilitres. Ou une autre huile, genre Arachide ou Olive

*Option

du Sel

Pour 150 g de sauce (Poids utile)

19,5 grammes de Moutarde

36,5 grammes de Vinaigre de Vin Rouge 3,65 Centilitres/36,5 Millilitres

110,8 grammes d'Huile de Colza 12,1 Centilitres/120,96 Millilitres. Ou une autre huile, genre Arachide ou Olive

*Option

du Sel

Pour 350 g de sauce (Poids utile)

45,6 grammes de Moutarde

85,2 grammes de Vinaigre de Vin Rouge 8,52 Centilitres/85,2 Millilitres

258,6 grammes d'Huile de Colza 28,23 Centilitres/282,31 Millilitres. Ou une autre huile, genre Arachide ou Olive

*Option

du Sel

Instructions

LA SAUCE VINAIGRETTE DE THOMAS KELLER

Pour cette recette, on a besoin de Moutarde (30 g) : J'utilise la version "ancienne", c'est à dire avec les grains non moulus, pour un résultat plus élégant, comme le font des restaurants chics, mais vous pouvez bien sur prendre de la moutarde "lissée"

A vous de choisir votre marque... il n'y a pas que Maille ou Amora : Plein de marques proposent des saveurs variées, car toutes les moutardes ont leur propre caractère et personnalité. Autres marques : Edmond Fallot, Pommery, Martin-Pouret, Roland, etc...

1. Pour cette méthode proposée par le chef, on va utiliser un mini robot (hachoir électrique) : Cela permet d'émulsifier efficacement et de faire monter la sauce
2. Dans le mini robot (hachoir électrique), verser la Moutarde (30 g) et le Vinaigre de Vin Rouge (56 g ou 5,6 Centilitres/56 Millilitres)
3. Faire tourner la lame pendant 15 secondes
4. Tout en continuant de faire tourner la lame, verser en petit filet les Huile de Colza (170 g ou 18,56 Centilitres/185,59 Millilitres)
5. Vous pouvez choisir une autre huile, type huile d'olive ou huile de noix
6. Mon petit robot a un petit orifice qui permet de laisser passer un liquide pendant que le couvercle est fermé et que la lame tourne
7. Verser très lentement. En versant lentement, la lame tournante a le temps d'incorporer l'huile et d'émulsifier la sauce, et ainsi la faire monter légèrement, sur le même principe qu'une mayonnaise
8. La sauce change de couleur et s'éclaircit. C'est un bon signe qu'on a bien émulsifié, et qu'on a introduit un mélange huile et air
9. C'est prêt ! La sauce est onctueuse et délicieuse