

Соус валуаз

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:22



Чтобы приготовить это блюдо будут нужны: три четверти белого сухого вина; трехпроцентный уксус (три столовые ложки); растопленное сливочное масло (1 стакан); Мясной бульон большой концентрации; половинка одной луковицы; три куриных желтка; кервель; зелень петрушки; эстрагон; две горошины черного перца; щепотка красного перца и половинка чайной ложки соли.

Приготовление этого соуса очень напоминает тот рецепт, по которому делают беарнский соус. Нужно нарезать мелкими кусочками лук и залить его вином. После чего добавить туда перец горошком и кервель. Получившуюся смесь нужно уваривать в течении двадцати-тридцати минут на слабом огне, до тех пор пока ее объем не сократится в два раза. Куриные желтки разделить от белков и растереть с солью, после этого нужно влить сюда винную смесь, при этом придется внимательно следить, чтобы желтки не свернулись.

Поставьте посуду на водяную баню и не забывайте помешивать ее содержимое. В смесь тонкой струей влейте растопленное сливочное масло. Тщательно размешайте соус, чтобы он приобрел консистенцию густой сметаны. Затем нужно добавить мясной бульон и соус готов! Теперь остается просто процедить его и добавить туда петрушку и щепотку красного перца. Эстрагон и кервель добавляются по желанию.