



DOMAINE PICHOT

Vouvray



*Recette pour un Liqueureux,
les Larmes de Bacchus*

Sauce maltaise

Cette sauce est parfaite en accompagnement des entrées tièdes comme les asperges... ou du homard.

Ingrédients : 2 cl de jus d'oranges et quelques zestes très fins blanchis, 3 jaunes d'œuf, 8 cl de vinaigre, 150 g de beurre, 1/2 jus de citron, sel fin

Mettez à fondre votre beurre, retirez le petit lait surnageant et réservez au chaud. Dans une petite casserole, faites réduire le vinaigre à environ deux cuillères à soupe, plongez le "cul" de votre casserole dans l'eau froide, puis ajoutez vos jaunes et 2 cuillères à soupe d'eau froide et remuez bien dans sur un bain-marie au seuil de l'ébullition. Montez sans discontinuer votre sauce maltaise en faisant des 8 avec votre fouet. Lorsque celle-ci est suffisamment épaisse retirez-la alors du feu et faites couler doucement le beurre, le jus d'orange et les zestes blanchis pour l'incorporer et monter la sauce comme une mayonnaise. Mettez une pincée de sel sur le dessus de votre sauce maltaise puis le citron qui va le dissoudre.

Les Larmes de Bacchus peut se déguster seul en apéritif entre amis ou plus simplement au coin du feu, comme un bon Cognac.