

SAUCE FUMÉE

Montage :

- ✓ Jaune d'œuf : 100 gr
- ✓ Moutarde de Dijon : 60 gr
- ✓ Vinaigre de Vin : 20 cl
- ✓ Huile de Tournesol 1 L
- ✓ Sel fin : 1 pincée
- ✓ Poivre : 1 pincée
- ✓ Sauce barbecue : 150 gr
- ✓ Sauce Anglaise : 50 gr

SAUCE SMOKED

Montage :

- ✓ Egg yolk : 100 gr
- ✓ Dijon Mustard : 60 gr
- ✓ Wine vinegar : 20 cl
- ✓ Sunflower Oil 1 L
- ✓ Fine salt : 1 pinch
- ✓ Pepper : 1 pinch
- ✓ Barbecue Sauce : 150 gr
- ✓ English Sauce : 50 gr