



Terminologie : « A la hollandaise » par Hervé This

Aujourd'hui, la hollandaise semble être une sauce que l'on obtient en cuisant du jaune d'oeuf avec vinaigre ou vin, et échalotes, puis en ajoutant du beurre qui fond et s'émulsionne (je dis bien s'émulsionne, à savoir qu'il forme des gouttelettes dispersées dans la phase aqueuse, ce qui n'a rien à voir avec une mousse).

Mais cette acception est bien restreinte, et elle néglige des versions bien plus intéressantes. Par exemple, pour Urbain Dubois, la recette est la suivante :

Mettez quelques grains de poivre dans une casserole avec 5 à 6 cuillerées à bouche de bon vinaigre d'Orléans, faites-le réduire de moitié et laissez-le refroidir. Mêlez alors au vinaigre 7 à 8 jaunes d'œuf, 150 gram. de beurre divisé en petites parties, un peu de sel, une pointe de muscade. Posez la casserole sur feu très-doux, travaillez vivement la sauce avec une cuiller pour la lier. Passez-la à l'étamine dans une autre casserole, remettez-la sur feu doux en fouettant l'appareil ; incorporez, peu à peu, à la sauce une cuillerée à bouche de velouté, 150 gram. de beurre divisé en petites parties, mais peu à la fois. Quand la sauce est bien mousseuse, retirez-la, finissez-la avec le jus d'un citron.

On voit notamment l'emploi de noix muscade, mais aussi de velouté, et, surtout, la double intelligence finale :

- le foisonnement
- l'emploi de jus de citron, qui vient donner une acidité différente de celle de l'acide acétique du vinaigre initial.

Urbain Dubois était élève de Carême... pour qui la sauce hollandaise était encore bien différence, puisqu'elle découlait de la sauce allemande, qui était alors un velouté de volaille, de veau ou de poisson lié aux jaunes d'œufs et à la crème. L'adjonction d'une quantité importante de beurre fait la différence.

Mais même Carême a fait la sauce hollandaise... à sa sauce, puisque, pour François Marin, dans *La suite des dons de Comus*, qui date de 1742, une sauce à la Hollandaise s'obtient de la manière suivante :

Mettez dans une casserole deux pains de beurre, un peu de farine, deux gousses d'ail piquées d'un clou, des tranches de citron, une pincée de persil haché & blanchi. Mouillez avec de bon bouillon quint-essence ou consommé. Tournez sur le feu & donnez-lui une légère consistance. Ôtez les tranches de citron & l'ail; en servant, jus de citron.

La quint-essence ? Ce sera pour une prochaine fois. Limitons-nous pour cette fois à ajouter un consommé, lequel n'est pas si différent de notre consommé actuel.