



Sauce hollandaise



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Difficile



Ingrédients

250 grammes de beurre (non salé)
1 cuillerée à thé de grains de poivre (concassé)
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
2 cuillères à soupe d'eau
sel
4 jaunes d'œuf
1 citron (jus)
poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre à feu doux. Éteignez le feu lorsque le beurre s'est divisé en deux couches :
une couche supérieure claire et une couche inférieure trouble. Versez la couche supérieure transparente dans un bol.
- 2.** Mettez les grains de poivre avec le vinaigre, une cuillère à soupe d'eau et le sel dans une casserole et portez à ébullition. Laissez réduire jusqu'à un tiers. Passez au tamis et réservez.
- 3.** Portez un fond d'eau à ébullition.
- 4.** Battez les jaunes d'œufs avec 1 cuillère à soupe d'eau dans un bol résistant à la chaleur. Versez le mélange de vinaigre dans les jaunes d'œufs et placez le bol au-dessus de la casserole contenant l'eau bouillante. Veillez à ce que le bol ne touche pas l'eau. Battez pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse.
- 5.** Retirez la sauce du feu et incorporez-y le beurre clarifié goutte à goutte sans cesser de battre la préparation.
- 6.** Assaisonnez selon votre goût avec le poivre et le jus de citron