Sauce béarnaise

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

200 grammes de beurre
4 jaunes d’œuf
4 cuillères à soupe de vinaigre à l’estragon
sel et poivre
1 poignée estragon (ciselé)
1 poignée de cerfeuil (ciselé)
1 poignée de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

1. **Laissez fondre le beurre à feu doux dans un poêlon, il ne doit pas grésiller. Écumez éventuellement la présure blanche, mais ce n’est pas obligatoire.**
2. **Versez les jaunes d’œufs dans un poêlon froid. Ajoutez le vinaigre à l’estragon. Fouettez brièvement le mélange, puis faites-le chauffer à feu doux. Continuez à remuer sans cesse, en dessinant un huit, de manière à bien racler le fond. Dès que la sauce prend la consistance d’une mayonnaise bien liée, retirez-la immédiatement du feu.**
3. **Ajoutez le beurre peu à peu, en un fin filet. Ne cessez pas de fouetter le mélange. N’ajoutez pas le beurre en une seule fois, car les œufs doivent avoir le temps d’absorber le beurre. Ne remettez plus la sauce sur le feu.**
4. **Salez, poivrez et ajoutez toutes les herbes.**
5. **Servez immédiatement.**