Sauce béarnaise classique

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

6 jaunes d’œuf
4 cuillères à soupe de vinaigre à l’estragon
2 cuillères à soupe d’eau
200 grammes de beurre (fondu)
sel et poivre
1 bouquet de cerfeuil (émincé)
3 branches estragon (émincées)

Méthode de préparation

1. **Mettez les jaunes d’œuf dans une poêle (de préférence avec un fond arrondi de sorte que la sauce ne puisse pas brûler).**
2. **Incorporez le vinaigre à l’estragon et l’eau et mettez à feu très doux. Commencez à fouetter la préparation.**
3. **Continuez à fouetter jusqu’à ce que vous obteniez une consistance réduite (comme de la mayonnaise).**
4. **Retirez du feu et incorporez-y, toujours en fouettant, le beurre chaud doucement.**
5. **Fouettez jusqu’à ce que la sauce ait complètement absorbé le beurre. Salez et poivrez.**
6. **Ajoutez ensuite le cerfeuil et l’estragon. Maintenez la chaleur et servez.**