Sauce hollandaise

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrediënten

200 grammes de beurre
4 jaunes d’œuf
3 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe d’eau
1 pincée de poivre de cayenne
1 pincée de sel

Bereidingswijze

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 jus de citron et l’eau. 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. **Assaisonnez de piment de Cayenne et de sel. Servez la sauce immédiatement.**