



## Beurres et Sauces

# Sauce cocktail



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**111**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

Préparation de la sauce cocktail

- 1 Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet les jaunes d'oeufs et la moutarde.
- 2 Ajouter le vinaigre.
- 3 Saler, poivrer, puis mélanger.
- 4 Ajouter le tabasco, le ketchup, le vinaigre de Xérès, le curcuma et la crème fraîche. Mélanger à nouveau.
- 5 Lorsque le mélange est homogène, ajouter l'huile en filet en battant énergiquement.
- 6 Continuer de fouetter 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit bien montée.

4 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
2 c. à soupe **Moutarde**  
1 **Huile d'olive**  
1 trait **Vinaigre de vin**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
2 c. à soupe **Ketchup**  
2 trait **Tabasco**  
1 c. à soupe **Xérès (vin blanc)**  
1 pincée(s) **Curcuma**  
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**