Beurres et Sauces

Sauce estragon

15 min	5 min	10 min	0	167
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 60 g **Beurre**
- 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Estragon**
- 2 c. à soupe **Jus de citron**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce estragon

1. Ciseler l'estragon très finement.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux.
3. Ajouter la crème épaisse. Bien remuer.
4. Ajouter les jaunes d'oeufs. Bien remuer de sorte à obtenir un mélange lisse.
5. Ajouter l'estragon haché et remuer.
6. Ajouter le jus de citron, le sel et le poivre. Mélanger.
7. Laisser chauffer tout en remuant afin que le mélange épaississe.
8. Servir chaud.