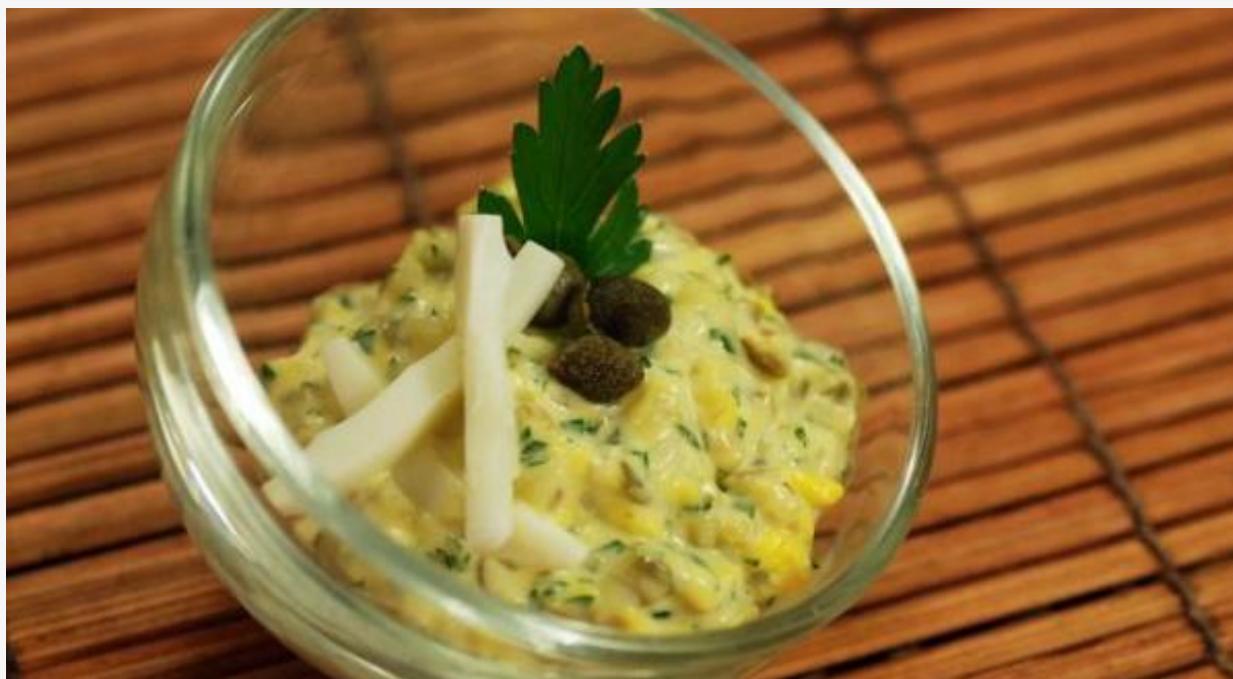




Beurres et Sauces

Sauce gribiche



25 min **15 min** **10 min** **0** **234**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Verser de l'eau dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Plonger l'oeuf dans l'eau bouillante, pendant 10 minutes.
- 3 Retirer l'oeuf et le passer sous un filet d'eau froide pour stopper la cuisson.
- 4 Retirer la coquille de l'oeuf, le couper en deux et retirer le jaune.
- 5 Dans un bol, écraser le jaune d'oeuf à l'aide d'une fourchette.
- 6 Dans un autre bol, écraser le blanc d'oeuf et les câpres, à l'aide d'une fourchette.
- 7 Laver le persil et l'estragon puis les ciseler.
- 8 Couper les cornichons en rondelles.

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 dl **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 tige(s) **Persil plat**
1 tige(s) **Estragon**
1 c. à café **Vinaigre de vin**
1 c. à café **Jus de citron**
2 Cornichon
1 c. à soupe **Câpres**
1 Poivre
1 Sel

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Ajouter la moutarde au jaune d'oeuf.
- 2 Saler et poivrer.
- 3 Verser l'huile en filet en fouettant énergiquement.
- 4 Ajouter le jus de citron, le vinaigre, le persil et l'estragon

et mélanger.

5 Ajouter les câpres, le blanc d'oeuf et les cornichons.

6 Bien mélanger.