



Beurres et Sauces

Sauce tartare



20 min 10 min 10 min 0 270

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la base

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Moutarde**
3 dl **Huile d'olive**
2 c. à café **Vinaigre de vin**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce tartare

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Cornichon**
1 c. à soupe **Câpres**
1 c. à café **Moutarde**
1 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Persil plat**

Étape 1

Préparation de la base

- 1 Commencer par préparer une mayonnaise.
- 2 Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf et la moutarde.
- 3 Ajouter le vinaigre.
- 4 Saler, poivrer, puis mélanger à nouveau.
- 5 Lorsque le mélange est homogène, ajouter l'huile en filet en battant énergiquement afin d'amorcer la liaison.
- 6 Faire couler l'huile sur les bord du récipient.
- 7 Continuer de fouetter pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la mayonnaise soit montée.
- 8 Si la mayonnaise ne prend pas, mélanger une cuillère de mayonnaise avec une cuillère d'eau dans un bol. Battre rapidement, puis ajouter progressivement le reste de la mayonnaise.

Étape 2

Finalisation de la sauce

- 1 Hacher finement le cornichon.
- 2 Préparer l'oeuf dur : porter une casserole d'eau à

ébullition. Mettre l'oeuf dans l'eau bouillante et laisser cuire pendant 10 minutes.

- 3 Placer directement l'oeuf sous l'eau froide afin de stopper la cuisson.
- 4 Retirer la coquille de l'oeuf puis le hacher à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Eplucher et hacher l'échalote.
- 6 Hacher le persil.
- 7 Ajouter le cornichon, l'échalote, l'oeuf, le persil, les câpres et la moutarde à la sauce.
- 8 Mélanger le tout. Servir.