



Beurres et Sauces
Rouille



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

261

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

**Ingrédients pour la
rouille**

3 dl **Huile d'olive**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
3 **Gousse(s) d'ail**
1 pincée(s) **Safran**
1 **Sel**
2 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la rouille

- 1 Presser les gousses d'ail dans le cul de poule.
- 2 Ajouter les épices, puis les jaunes d'oeufs. Mélanger.
- 3 Verser l'huile en fin filet tout en fouettant la préparation.
- 4 Une fois la sauce montée, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre si nécessaire.
- 5 Si la sauce n'est pas assez colorée, ajouter du safran en poudre.