



Beurres et Sauces
Sauce à l'estragon



25 min	5 min	20 min	0	106
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la sauce à l'estragon

- 1 Couper le beurre en dés réguliers.
- 2 Détacher quelques feuilles des branches d'estragon, et réserver pour la fin de la préparation.
- 3 Porter le vin blanc à ébullition dans une casserole.
- 4 Ajouter les branches d'estragon.
- 5 Retirer du feu et laisser infuser 15 minutes à couvert.
- 6 Porter à nouveau le vin blanc à ébullition, jusqu'à ce qu'il réduise de moitié.
- 7 Ajouter le bouillon et laisser mijoter 5 minutes à couvert.
- 8 Verser le mélange dans le bol du mixeur, puis mixer.
- 9 Verser à nouveau le tout dans une casserole, et faire chauffer.
- 10 Monter la sauce au beurre.
- 11 Pour monter la sauce au beurre, ajouter progressivement les dés de beurre froid dans la sauce en battant énergiquement avec un fouet.
- 12 Ajouter quelques feuilles fraîches d'estragon.
- 13 Saler et poivrer.

15 g **Beurre**
2 verre(s) **Vin blanc**
4 branche(s) **Estragon**
2 dl **Bouillon de volaille**
1 **Sel**
1 **Poivre**