



Beurres et Sauces

Sauce béarnaise



25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

538

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la sauce béarnaise

- 1 Eplucher et ciseler les échalotes.
- 2 Concasser le poivre au mortier.
- 3 Laver, effeuiller et ciseler le cerfeuil et l'estragon.
- 4 Faire chauffer le vin et le vinaigre blanc dans une poêle.
- 5 Ajouter ensuite les échalotes, le cerfeuil, l'estragon et le poivre concassé.
- 6 Chauffer à feux doux et laisser réduire la sauce aux 3/4.
- 7 Arrêter la cuisson et laisser refroidir à température ambiante.
- 8 Une fois la préparation refroidie, ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger pour réaliser un sabayon. Ajouter un peu d'eau froide si la réduction est encore un peu chaude.
- 9 Remettre sur feu très doux et remuer au fouet en formant des huit.
- 10 Le sabayon est prêt quand on aperçoit le fond de la poêle en remuant les œufs.
- 11 Monter la sauce au beurre en versant le beurre clarifié très progressivement tout en mélangeant au fouet.
- 12 Vérifier l'assaisonnement et servir tiède dans un bol ou

250 g **Beurre**
6 tige(s) **Estragon**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
2 **Echalote(s)**
7.5 cl **Vinaigre de vin blanc**
7.5 cl **Vin blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre**

un ramequin.