



Beurres et Sauces

Sauce estragon



15 min	5 min	10 min	0	167
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la sauce estragon

- 1 Ciseler l'estragon très finement.
- 2 Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux.
- 3 Ajouter la crème épaisse. Bien remuer.
- 4 Ajouter les jaunes d'oeufs. Bien remuer de sorte à obtenir un mélange lisse.
- 5 Ajouter l'estragon haché et remuer.
- 6 Ajouter le jus de citron, le sel et le poivre. Mélanger.
- 7 Laisser chauffer tout en remuant afin que le mélange épaississe.
- 8 Servir chaud.

60 g **Beurre**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Estragon**
2 c. à soupe **Jus de citron**
1 **Sel**
1 **Poivre**