



Beurres et Sauces

Sauce hollandaise



15 min 5 min 10 min 0 254

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la sauce hollandaise

- 1 Clarifier les œufs puis verser les jaunes dans une poêle.
- 2 Ajouter l'eau et mettre sur feu très doux.
- 3 Réaliser le sabayon : remuer énergiquement en formant des 8 avec le fouet, toujours sur feu très doux.
- 4 Continuer à fouetter jusqu'à entrevoir le fond de la poêle.
- 5 Si la consistance est trop épaisse, la détendre avec un peu d'eau froide.
- 6 Monter la sauce en incorporant peu à peu le beurre clarifié sans cesser de remuer.
- 7 Si la sauce épaissit pendant son émulsion, ajouter un peu d'eau tiède.
- 8 Ajouter le jus d'un demi citron, quelques pincées de sel et mélanger à nouveau.
- 9 La sauce hollandaise se sert tiède et doit être consommée rapidement.

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
12.5 cl **Beurre clarifié (ghee)**
0.5 **Citron(s)**
1 **Sel**
2 c. à café **Eau**