



Beurres et Sauces
Sauce mousseline



20 min 10 min 10 min **0** **389**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Sauce hollandaise

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
150 g **Beurre clarifié (ghee)**
0.5 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Crème fouettée

10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la sauce hollandaise

- 1 Prendre le demi-citron. Le presser à l'aide du presse-agrumes et réserver.
- 2 Verser les jaunes d'oeuf dans une petite casserole.
- 3 Ajouter un peu d'eau froide et fouetter.
- 4 Poivrer, saler, puis mettre à chauffer au bain-marie.
- 5 Fouetter jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et homogène.
- 6 Sortir la casserole du bain-marie.
- 7 Ajouter le beurre clarifié et fouetter.
- 8 Ajouter le jus de citron et mélanger une dernière fois.

Étape 2

Préparation de la sauce mousseline

- 1 Verser la crème liquide dans un saladier et fouetter énergiquement.
- 2 Incorporer la crème hollandaise à la crème fouettée, jusqu'à obtention d'une sauce lisse et homogène.