



## Beurres et Sauces

# Sauce ravigote



**5 min** **5 min** **0** **0** **277**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation de la sauce vinaigrette

- 1 Dans un bol, verser le vinaigre.
- 2 Ajouter le sel et le poivre puis incorporer l'huile progressivement en battant avec le fouet.

### Étape 2

Préparation de la sauce ravigote

- 1 Peler l'oignon et le hacher finement.
- 2 Effeuille l'estragon, le cerfeuil, le persil et la ciboule, puis hacher finement.
- 3 Verser de l'eau dans une casserole et porter à ébullition.
- 4 Plonger l'œuf dans la casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes.
- 5 Retirer l'œuf et les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
- 6 Retirer la coquille de l'œuf et l'écraser à l'aide d'une fourchette.
- 7 Dans le bol de vinaigrette, ajouter l'oignon, les herbes hachées, l'œuf écrasé et les câpres.
- 8 Fouetter à nouveau le tout.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Vinaigrette

3 c. à soupe **Vinaigre de vin**  
8 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Sauce ravigote

1 **Oignon(s)**  
1 c. à soupe **Câpres**  
1 tige(s) **Estragon**  
1 tige(s) **Cerfeuil**  
1 tige(s) **Persil plat**  
1 tige(s) **Ciboule(s)**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**