



Beurres et Sauces

Sauce verte



18 min **15 min** **3 min** **0** **262**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1 Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf et la moutarde.
- 2 Ajouter le vinaigre.
- 3 Saler, poivrer, mélanger à nouveau.
- 4 Lorsque le mélange est homogène, ajouter l'huile en filet tout en battant énergiquement afin d'amorcer la liaison.
- 5 Continuer à fouetter pendant 4 à 5 minutes, tout en versant l'huile, jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien montée.
- 6 Si la mayonnaise ne prend pas, mélanger une cuillère de mayonnaise avec une cuillère d'eau dans un bol. Battre rapidement et ajouter progressivement le reste de la mayonnaise.

Étape 2

Préparation de la sauce verte

- 1 Mettre un grand volume d'eau salée dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Plonger les épinards dans l'eau bouillante, laisser cuire pendant 3 minutes.

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la mayonnaise

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Moutarde**
3 dl **Huile d'olive**
2 c. à café **Vinaigre de vin**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce verte

0.25 botte(s) **Persil plat**
0.25 botte(s) **Cerfeuil**
0.25 botte(s) **Estragon**
50 g **Epinard**

- 3 Egoutter les épinards, les passer au mixeur afin d'obtenir une purée.
- 4 Laver et ciseler le persil, le cerfeuil et l'estragon.
- 5 Ajouter la purée d'épinards et les herbes à la sauce mayonnaise.
- 6 Bien mélanger le tout.