Beurres et Sauces

Sauce maltaise

15 min	5 min	10 min	0	318
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce maltaise

1. Zester le citron.
2. Râper les zestes obtenus et réserver.
3. Prendre un demi-citron. Le presser à l'aide du presse-agrume et réserver.
4. Verser les jaunes d'oeufs dans une petite casserole.
5. Ajouter un peu d'eau froide et fouetter.
6. Poivrer, saler, puis cuire au bain-marie.
7. Fouetter jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse et homogène.
8. Sortir la casserole du bain-marie.
9. Ajouter le beurre clarifié et fouetter.
10. Ajouter le jus de citron, le jus d'orange sanguine, les zestes râpés et mélanger une dernière fois.

Ingrédients
pour 4 personnes

- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 150 g **Beurre clarifié (ghee)**
- 0.5 **Citron(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 3 c. à soupe **Jus d'orange**