

SAUCE HOLLANDAISE

Décembre 2006 (Révisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 130 g de beurre
- ★ 2 œufs
- ★ 1 citron jaune
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles (Bain-marie), Fouet, Bol

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15/20 mn

Difficulté : Délicate

Coût (indicatif) : 1,40 € (Soit 0,35 € par personne)



Recette :

Mettre de l'eau à bouillir dans une grande casserole. Extraire le jus du citron dans un bol. Couper le beurre en dés de 1 cm de côté. Casser les œufs et séparer le blanc du jaune. Mettre les jaunes dans une petite casserole, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau froide, 1 cuillère à café de jus de citron, saler, poivrer. Placer la petite casserole dans la grande pour former un bain marie. Mélanger vivement au fouet et incorporer petit à petit les dés de beurre, en attendant que chacun soit bien fondu et intégré avant d'ajouter le suivant, et ceci jusqu'à épuisement de tout le beurre, en fouettant continuellement. Rectifier l'assaisonnement. La sauce doit prendre la consistance d'une mayonnaise. Si elle doit attendre, la maintenir dans son bain-marie, à frémissement de l'eau. A aucun moment cette préparation ne doit bouillir !

A servir en accompagnement de poissons pochés au court-bouillon (Turbot, brochet, saumon, ...), d'asperges, ...