

# SAUCE VERTE AUX FINES HERBES

Juillet 2006 (Actualisé en juin 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 œuf très frais
- ★ 2 cuillères à café de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- ★ 50 g d'épinards
- ★ 5 brins de persil plat
- ★ 5 brins de cerfeuil
- ★ 5 brins d'estragon
- ★ 15 brins de ciboulette
- ★ 12 cl d'huile d'arachide (Tournesol ou colza)
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Casserole, Jatte, Batteur électrique, Passoire fine, Mortier/Pilon, Film alimentaire

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,80 € (soit 0,70 € par personne)



## Recette :

Laver les épinards, les équeuter et les égoutter. Veiller à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante. Casser l'œuf, séparer le blanc du jaune. Mettre le jaune dans une jatte, ajouter une pincée de sel, du poivre, la moutarde, le vinaigre. Mélanger au batteur en faisant couler lentement un filet d'huile jusqu'à consistance homogène et ferme. Mettre les épinards et la moitié des fines herbes dans un mortier et écraser au pilon. Dans une casserole porter à frémissement 10 cl d'eau, ajouter le hachis d'herbes, mélanger et laisser réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que l'équivalent de 2 cuillères à soupe de liquide. Laisser refroidir, filtrer à travers une petite passoire et ajouter ce jus à la mayonnaise. Mélanger délicatement. Ciseler très finement le reste des fines herbes (Persil, cerfeuil, estragon et ciboulette) et les ajouter au moment de servir à la préparation.

Conserver au frais recouvert d'un film alimentaire jusqu'à consommation. Ne pas conserver plus de 24 heures (comme toutes préparations à l'œuf cru). Servir en accompagnement de poissons froids pochés, coquillages, œufs durs, crudités, ...