

SAUCE HOLLANDAISE



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 250g Beurre doux de bonne qualité
- 50g eau
- 1cs jus de citron
- 3 Jaunes d'oeufs
- 1/2 cc Sel
- 1 pincée Poivre

Préparation:

-

Mettre 250g de beurre dans le bol et faire fondre 4 min/70°C/vitesse 2. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Insérer le fouet. Mettre 50g d'eau, 1cs de jus de citron, 3 jaunes d'œufs, 1/2 cc de sel et 1 pincée de poivre dans le bol, puis chauffer 2 min/70°C/vitesse 4.

- Emulsifier 4-5 min/70°C/vitesse 4, en versant très lentement le beurre fondu sur le couvercle du bol, le laissant tomber en mince filet autour du gobelet doseur sur les couteaux en marche. Retirer le fouet, transvaser dans une saucière et servir sans tarder.