



Sauce béarnaise classique



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

6 jaunes d'œuf
4 cuillères à soupe de vinaigre à l'estragon
2 cuillères à soupe d'eau
200 grammes de beurre (fondu)
sel et poivre
1 bouquet de cerfeuil (émincé)
3 branches estragon (émincées)

Méthode de préparation

- 1.** Mettez les jaunes d'œuf dans une poêle (de préférence avec un fond arrondi de sorte que la sauce ne puisse pas brûler).
- 2.** Incorporez le vinaigre à l'estragon et l'eau et mettez à feu très doux. Commencez à fouetter la préparation.
- 3.** Continuez à fouetter jusqu'à ce que vous obteniez une consistance réduite (comme de la mayonnaise).
- 4.** Retirez du feu et incorporez-y, toujours en fouettant, le beurre chaud doucement.
- 5.** Fouettez jusqu'à ce que la sauce ait complètement absorbé le beurre. Salez et poivrez.
- 6.** Ajoutez ensuite le cerfeuil et l'estragon. Maintenez la chaleur et servez.