

SAUCE BÉARNAISE

Préparation et cuisson: env. 35 min
donne env. 2 dl

1 dl de vin blanc

1 c. à s. de vinaigre à l'estragon

1 échalote, finement hachée

1 brin d'estragon

4 grains de poivre blanc, écrasés

2 jaunes d'œuf frais

100 g de beurre, froid, en morceaux

1 1/2 c. à soupe de feuilles d'estragon,
finement hachées

sel, poivre, selon besoin



1. Faire réduire le vin avec les ingrédients jusqu'au poivre (inclus) à env. 2 c. à soupe, filtrer dans une terrine à paroi mince, laisser refroidir.

2. Incorporer les jaunes d'œuf, fouetter dans un bain-marie chaud (frémillant) env. 3 min, pour obtenir un appareil mousseux. **3.** Ajouter le beurre par portions en remuant. Continuer à remuer jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Retirer la terrine, remuer encore un instant.

4. Ajouter l'estragon, assaisonner.

Idéal avec: bœuf.

Par personne: lipides 24 g, protéines 2 g, hydrates de carbone 1 g, 965 kJ (231 kcal)