

## Sauce béarnaise

---

Mise en place et préparation:  
env. 25 min

---

**2 dl de vin blanc**

**2 c. s. de vinaigre d'estragon**  
ou de vinaigre de vin  
blanc

**2 échalotes,**  
hachées finement

**2 brins d'estragon**

**quelques grains  
de poivre,** écrasés

---

**250g de beurre**

**4 jaunes d'œufs frais**

**1½ c. s. d'estragon,** ciselé

**1 c. c. de jus de citron**

**un peu de piment de Cayenne**

---

**½ c. c. de sel**

---

1. Porter le vin blanc à ébullition avec tous les ingrédients, poivre compris. Faire réduire à env. 4 c. s., filtrer la réduction dans un bol à parois minces, laisser refroidir.
2. Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Laisser cuire env. 8 min sur feu moyen. Écumer, filtrer dans un bol à bec verseur, dans une passoire garnie d'une étamine, laisser tiédir un peu (voir Remarques).
3. Ajouter les jaunes d'œufs à la réduction, placer le bol au-dessus d'un bain-marie frémissant, mais sans lui faire toucher l'eau. Travailler env. 3 min avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse soit mousseuse et garde les traces des fouets.
4. Sans cesser de remuer, ajouter le beurre fondu d'abord goutte à goutte, puis en filet, remuer encore jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Ôter le bol, ajouter l'estragon et le jus de citron, remuer un instant, assaisonner.

### Remarques

- Le beurre fondu (clarifié) doit être à la température du corps (env. 37° C) lorsqu'il est ajouté aux jaunes d'œufs.
- La sauce béarnaise peut patienter env. 15 min au bain-marie chaud en la remuant de temps en temps.
- Un coup de chaud peut faire «tourner» la sauce béarnaise. Dans ce cas, la retirer immédiatement du bain-marie, ajouter 2 à 3 c. s. d'eau glacée ou un glaçon, remuer la sauce jusqu'à ce qu'elle retrouve son onctuosité.

**Portion:** 600 kcal, lip 63g, glu 1g, pro 4g

