

SAUCE BÉARNAISE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 2cs Feuilles d'estragon frais
- 50g Echalotes
- 3cs Vinaigre vin blanc
- 2 Jaunes d'oeufs
- 1/2 cc Sel
- 1 Poivre moulu
- 125g Beurre
- 2 branches cerfeuil frais

Préparation:

- Réserver 1cs de feuilles d'estragon et mettre le reste dans le bol avec l'échalote, puis hacher 5 sec/ vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule en silicone.
- Ajouter le vinaigre et chauffer 5 min/ 90°/ vitesse 2. Retirer le bol et le plonger quelques minutes dans de l'eau froide pour le faire refroidir.
- Essuyer le bol et le replacer sur la base. : Ajouter les jaunes d'oeufs, le sel et le poivre puis cuire 6 minutes / 70° / vitesse 2 en ajoutant peu à peu et sans discontinuer, des petites noisettes de beurre par l'orifice.
- Ajouter le cerfeuil et les feuilles d'estragon mises de côté puis mixer 10 sec / vitesse 2. Servir aussitôt