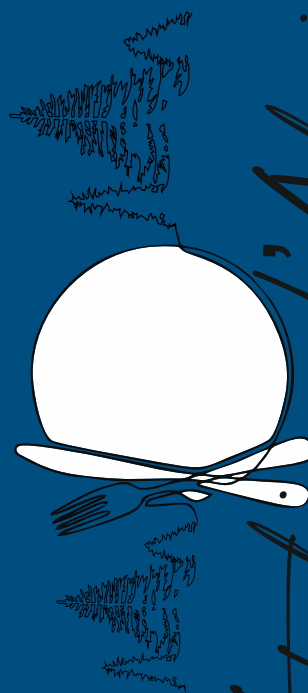




Fiche Recette Sauce Béarnaise

25 rue du Théâtre du peuple 88540 BUSSANG

Tél 06 75 64 37 12



L'Atelier d'Alain

Cours de cuisine pour particuliers et professionnels

Préparez une sauce Béarnaise

Temps de préparation:

25 minutes

Temps de cuisson:

4 minutes

Temps total:

19 minutes

Description.

La sauce hollandaise est élaborée à partir d'une émulsion de jaunes d'œufs à laquelle on rajoute du beurre clarifié et du jus de citron. Sauce indispensable pour napper des œufs bénédicte ou des asperges vertes.

Ingrédients.

200 g de beurre

3 jaunes d'œufs

1/2 citron

Fleur de sel

Instructions

Faire fondre le beurre à feu doux dans une petite russe.

Ôter la caséine remontée à la surface

Filtrer le beurre au chinois étamine. Vous obtiendrez ce qu'on appelle un beurre clarifié.

Verser ensuite 2 cuillerées à soupe d'eau dans une russe, ajouter 1 pincée de fleur de sel et les jaunes d'œufs. Monter au fouet en sabayon, à feu doux.

Au ruban, incorporer progressivement le beurre clarifié.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter le jus d'un demi-citron.

Mélanger puis réserver.