

SAUCE HOLLANDAISE

- **Type de plat :** Sauce
- **Difficulté :** Assez difficile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 5 min
- **Temps de cuisson :** 40 min



Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 300 g de beurre
- 5 œufs
- 1/2 jus de citron
- sel
- piment d'Espelette

Etapas de préparation



1 Pour réaliser cette recette de sauce hollandaise, commencez par préparer tous les ingrédients nécessaires.



7 Mélanger les œufs énergiquement à l'aide d'un petit fouet...



2 Mettre le beurre à clarifier dans une petite casserole.



8...en formant des 8 dans la casserole et en les soumettant à une chaleur lente et progressive.



3 Le but étant de faire fondre le beurre très lentement sur le coin du feu ou sur une plaque chaude.



9 La cuisson doit se faire à une température de 65°C environ afin d'obtenir un sabayon. (utiliser de préférence une casserole en inox ou en cuivre)



4 Clarifier les œufs.



10 Retirer le récipient du feu lorsque cette émulsion atteint la consistance d'une crème. (Chaque mouvement du fouet doit laisser apparaître le fond du récipient). En cours de cuisson si les jaunes sont trop épais, ajouter un peu d'eau.



5 Placer les jaunes dans une sauteuse. Assaisonner de sel et d'une pointe de piment d'Espelette.



11 Lorsque le beurre est fondu dans sa totalité, écumer sa surface avec une petite écumoire.

12 Décanter le beurre une fois clarifié. Maintenir au chaud.



6 Ajouter l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'eau par jaune d'œuf.



13 Incorporer alors, hors du feu, lentement, à l'aide d'un petit fouet, le beurre clarifié et décanté au sabayon. Ajouter en dernier le jus de citron et rectifier l'assaisonnement.