

## *Sauce Hollandaise*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 30 min.**

### **Ingrédients:**

- |                      |              |
|----------------------|--------------|
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 4            |
| - BEURRE             | 250g         |
| - SEL                |              |
| - POIVRE             |              |
| - CITRON(S)          | le jus d'1/2 |
| - EAU                |              |

### **Recette:**

- Fouettez les jaunes d'oeufs avec 2 c. à soupe d'eau froide
- Faites-les chauffer (chaud mais pas bouillant) en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange s'épaississe
- Retirez du feu et incorporez peu à peu le beurre en maintenant la sauce chaude en la remettant sur le feu
- Assaisonnez et, au moment de servir, joignez le jus de citron

### **Variante**

Pour la sauce mousseline: ajoutez 4 c. à soupe de crème fouettée (voir DI-52)

### **Conseil**

Pour rattrapper une sauce hollandaise tournée: ajoutez rapidement à la sauce chaude 1 c. à soupe d'eau froide