

Sauce moutarde

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à soupe de moutarde
- 2 c à soupe de vinaigre
- 12 cl d'huile pour salade
- 8 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Recette:

- Mélangez le jaune d'œuf avec la moutarde, le sel, le poivre et le vinaigre.
- Fouettez la crème au robot.
- Ajoutez lentement l'huile à émulsionnant au fouet (tous les ingrédients doivent avoir la même température au moment de la préparation).
- Incorporez délicatement la crème fouettée.
- Vérifiez l'assaisonnement et servez en saucière

Remarque:

Sauce à servir avec des moules ...