

Sauce Béarnaise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- ÉCHALOTE(S)	1
- ESTRAGON	2 c à soupe
- VIN BLANC SEC	3 c à soupe
- VINAIGRE	4 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- EAU	2 + 3
- BEURRE	150g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Epluchez et hachez finement l'échalote.
- Placez-la dans un plat en pyrex avec l'estragon, 2 c à soupe d'eau, le vinaigre, le poivre et le sel. Faites réduire au micro-onde 2 min. 45 sec. puissance maximum (JET).
- Dans un récipient plastique creux, faites fondre le beurre au micro-onde, 1 min. 30 sec. sur puissance 500W.
- Dans le plat en pyrex, ajoutez 3 c à soupe d'eau froide, remuez au fouet et ensuite ajoutez les jaunes d'œufs un par un. Fouettez énergiquement entre chaque ajout.
- Incorporez tout en remuant au fouet, le beurre fondu chaud.
- Replacez le tout au micro-onde puissance maximum (JET) pendant 15 secondes.
- Fouettez à nouveau. Le mélange doit s'épaissir. Remettez une seconde fois 15-20 secondes au micro-onde pour obtenir la bonne consistance.
- Cette sauce peut se servir chaude ou froide.