

Sauce Mousseline

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|----------------------|
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 4 |
| - BEURRE | 250g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - CITRON(S) | le jus d'1/2 |
| - EAU | |
| - CREME FRAICHE | 4 c à soupe fouettée |

Recette:

- Fouettez les jaunes d'œufs avec un peu d'eau froide.
- Chauffez doucement tout en continuant à fouetter et incorporez petit à petit le beurre en noix.
- Lorsque tout le beurre est incorporé, salez et poivrez puis ajoutez la crème fraîche.
- Joignez le jus de citron et fouettez encore quelques minutes pour laisser épaissir la sauce.

Remarque:

Voir recette Sauce Hollandaise (DI-5)