



Sauce hollandaise

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre
- 3 jaunes d'oeuf
- 0.5 citron jaune
- 2 cuil à soupe d'eau froide
- Sel, poivre

Délayez les jaunes d'oeufs avec 2 cuil. à soupe d'eau froide.

Placez dans un bain-marie chaud et fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse et légère.

Ajoutez le beurre coupé en dés en plusieurs fois, en fouettant bien.

Salez, poivrez et incorporez le jus du citron. Retirez du feu et servez.