

Sauce hollandaise



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait ● œufs

Émulsion chaude à base de jaunes d'œufs et de beurre clarifié, parfumée à l'échalote et au poivre.
Classique pour accompagner poisson poché ou saumon.

France

INGRÉDIENTS

□ échalote	1	□ eau	1 càs
□ poivre noir en grains	1 càs	□ jaunes d'œufs	3
□ vinaigre	2 càs	□ beurre clarifié	150 g

PRÉPARATION

1. Émincer finement l'échalote.
2. Écraser au rouleau à pâtisserie le poivre noir en grains.
3. Mettre l'échalote ciselée et le poivre concassé dans une petite casserole, ajouter le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition et laisser réduire 1 minute, puis couvrir et laisser infuser.
4. Filtrer la réduction dans une passoire fine et verser le jus dans un bol résistant à la chaleur.
5. Ajouter au bol les jaunes d'œufs.
6. Porter une demi-casserole d'eau à ébullition. Poser le bol au-dessus (sans toucher l'eau) et fouetter en continu jusqu'à obtenir un appareil légèrement mousseux.
7. Monter l'appareil avec le beurre clarifié, petit morceau par petit morceau, en fouettant jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.
8. Conserver la sauce au chaud (four à 60 °C) pour éviter qu'elle ne durcisse. Napper le poisson juste avant de servir.

Variante plus légère : remplacer le beurre par de la crème épaisse allégée.

Variante plus tonique : ajouter un trait de jus de citron juste après avoir fouetté.

Le beurre clarifié est plus digeste, notamment pour les personnes intolérantes au lactose.

facile