

# SAUCE BÉARNAISE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

## ÉLÉMENTS DE BASE

- Vinaigre de vin rouge 4 cl.
- Échalotes 2 pièces
- Estragon 1/4 botte
- Jaunes d'œufs 2 pièces
- Beurre clarifié 90 g.
- Poivre noir en mignonette 2 g.
- Vin blanc sec 4 cl.
- Sel P.M.



## PROGRESSION

### 1. Préparation et cuisson

Éplucher et ciseler finement les échalotes.

Laver et sécher l'estragon, concasser les feuilles, les garder pour la finition et réserver les queues pour la réduction.

Dans une sauteuse, placer les échalotes ciselées, les queues d'estragon, la mignonette de poivre, le vinaigre et le vin blanc sec.

Laisser réduire à sec à feu doux.

Au terme de cette réduction, ôter les queues d'estragon puis , ajouter les jaunes d'œufs hors du feu, ainsi qu'une cuillerée à soupe d'eau froide. Saler.

Monter la sauce sur la coin du fourneaux afin de coaguler en foisonnant les jaunes d'œufs.

Un fois l'obtention d'une sauce mousseuse et ferme à la fois (elle doit constituer un ruban) incorporer le beurre clarifié afin de l'émulsionner.

Passer la sauce au chinois étamine. Ajouter les feuilles d'estragon concassées. Rectifier l'assaisonnement.

Réserver la sauce à couvert, au bain-marie à 60°C. Elle doit être tiède et ne jamais dépasser les 60°C.

Notes :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---