

# Sauce Hollandaise (La meilleure)

- La meilleure recette de Sauce Hollandaise au monde (Super facile!)



## Ingrédients :

- Le jaune de trois gros œufs
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- Une pincée de poivre noir
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre

## Préparation :

1. Dans votre mélangeur, ajouter les jaunes d'œufs, le sel, le poivre et le jus de citron.
2. Faites fondre le beurre au micro-ondes ou dans une casserole. Il faut également qu'il soit chaud.
3. Avec le couvercle, mélange les jaunes d'œufs pendant 3 secondes.
4. Pendant que le mélangeur est activé, enlever le couvercle, ou encore mieux, le petit plastique central de votre couvercle, et ajouter le beurre chaud tranquillement tout en mélangeant.
5. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre.
6. Servir sur votre déjeuner.

*Cette recette de sauce hollandaise est vraiment la meilleure que je n'ai jamais essayée et c'est super facile à faire! On en raffole :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)