



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X

**COUP  
POUCE**



## Sauce béarnaise

Par Coup de Pouce

### INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre non salé
- 2 gros jaunes d'oeufs
- 2 cuillères à table d'eau froide
- 3 cuillères à table de vin blanc sec
- 3 cuillères à table de vinaigre de vin blanc
- 1 1/2 cuillère à table d'échalote française hachée finement
- 3 brins d'estragon frais, haché

Portion(s)

1 portion

### PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. À l'aide d'une cuillère, retirer le petit-lait (les particules blanches) en surface. Verser lentement le beurre clarifié dans une tasse à mesurer (jeter les particules blanches qui restent dans la casserole).

2. Dans la partie supérieure d'une autre petite casserole, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'oeufs et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Chauffer à feu moyen, en fouettant sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi. Ajouter petit à petit 1/4 t (60 ml) du beurre clarifié, 1 c. à tab (15 ml) à la fois, en fouettant après chaque addition jusqu'à ce qu'il soit incorporé et que le mélange ait épaissi (réserver le reste du beurre clarifié pour un usage ultérieur). Incorporer le jus de citron en



Ton bac aime les conserves de thon et de saumon?  
Il en raffole!



3. Dans une petite casserole à fond épais, mélanger le vin blanc, le vinaigre de vin, l'échalote et l'estragon. Porter au point d'ébullition, puis laisser réduire jusqu'à ce que le liquide ait réduit environ de moitié. Filtrer le liquide dans une passoire placée sur la casserole contenant la sauce hollandaise. Ajouter 1/2 c. à thé (2 ml) d'estragon. Saler et poivrer au goût.

Donne environ 2/3 t (160 ml).

### Trucs de pro

La sauce hollandaise et sa cousine au vin blanc, la béarnaise, sont des sauces à base de jaunes d'oeufs émulsionnées à chaud. La technique de l'émulsion sert à combiner deux ingrédients insolubles: un corps gras (comme le beurre ou l'huile) et un liquide acide (comme du vin ou du vinaigre).

- Ne pas chauffer les sauces trop longtemps et éviter de les cuire à feu élevé, car elles auront tendance à tourner (se séparer).

- Fouetter sans arrêt pour éviter que les oeufs ne cuisent et perdent ainsi leur liant.

- Pour récupérer une sauce tournée, ajouter 1 à 2 c. à tab (15 à 30 ml) d'eau glacée à la sauce chaude et fouetter jusqu'à ce que la sauce redevienne lisse.

- Plus on ajoute de beurre, plus la sauce sera épaisse.



Ton bac aime les conserves de thon et de saumon?  
Il en raffole!

