

Sauce béarnaise (pour les steaks)

- Une sauce béarnaise absolument parfaite pour vos steaks...



Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre de vin blanc
- 1/2 tasse (125 ml) de vin blanc sec
- 3 branches d'estragon frais, les feuilles hachées finement et les branches de côté.
- 1 échalote française, hachée
- 1/2 cuillère à thé de grains de poivre noir
- 2 jaunes d'œuf
- Sel kosher
- 12 cuillères à soupe de beurre non salé

Préparation :

1. Dans un petit chaudron, combinez le vinaigre, le vin, les feuilles d'herbes hachées finement, les échalotes et le poivre. Porter à ébullition, puis réduire et laisser mijoter jusqu'à ce qui reste environ 1 cuillère à soupe et demie de liquide. Environ 15 minutes.
2. Passer le liquide au tamis et extraire le maximum de liquide possible.
3. Ajouter le liquide dans une tasse, avec les jaunes d'œufs et une bonne pincée de sel.
4. Faire fondre le beurre dans un chaudron en mélangeant constamment. Transférer dans une autre tasse.
5. Placez votre mélangeur sur pied dans la tasse avec la réduction de vinaigre et les jaunes d'œufs. Faire tourner constamment en ajoutant tranquillement le beurre chaud.
6. La sauce doit être épaisse. Si elle ne l'est pas transférer le mélange dans un bol que vous placerez dans un chaudron d'eau bouillante et fouettez jusqu'à

vous placez dans un chaudron à eau bouillante et roulez jusqu'à

épaississement.

7. Assaisonner de sel. Ajouter les branches d'estragon.
8. Servir immédiatement.
9. Cette sauce ne peut pas être refroidie et réchauffée.

“ *C'est une sauce qui est à essayer absolument pour vos steaks... C'est une variante de la sauce hollandaise et bien onctueuse!*

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

