

## Sauce béarnaise

Cette sauce accompagne merveilleusement poissons et viandes grillées.

Faire réduire des trois-quarts un décilitre de vinaigre dans lequel on aura mis une cuillerée d'échalote, une d'estragon et de cerfeuil hachés. Lorsque le restant de ce mélange cuit a été passé et a refroidi, ajouter deux jaunes d'œufs et faire prendre tout doucement en tournant avec un fouet jusqu'à ce que l'on obtienne une pommade onctueuse.

Mettre alors par petits morceaux en tournant toujours, 175 g de beurre ramolli. Faire ce mélange hors du feu, au bain-marie, dans de l'eau chaude mais pas bouillante. Assaisonner, relever même d'une pointe de poivre de Cayenne et remettre des herbes (estragon, cerfeuil) hachées.

Cette sauce se conserve au chaud au bain-marie.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.