

Sauce rémoulade

Préparation : 25 minutes. Cuisson : 10 minutes.

Pour 4 personnes.

1/4 de litre d'huile; 2 œufs; 1 c à soupe de moutarde; 1 c à café de vinaigre; 5 cornichons; 1 c à café de câpres; quelques brins de ciboulette; 1 branche d'estragon; quelques branches de cerfeuil et de persil; sel et poivre.

Faire durcir les œufs 10 minutes à l'eau bouillante; les rafraîchir à l'eau froide; les écaler, puis les ouvrir et retirer les jaunes.

Laver les herbes, les éponger et les hacher finement; hacher finement les cornichons; hacher grossièrement les câpres; écraser finement les jaunes d'œufs à la fourchette (1).

Mettre dans un saladier les jaunes d'œufs écrasés, la moutarde et le vinaigre; saler; poivrer et laisser ainsi pendant 2 minutes.

En remuant vivement avec un fouet, incorporer alors doucement l'huile, en un petit filet; lorsque toute l'huile est incorporée, ajouter les fines herbes, les cornichons et les câpres,

Remuer vivement afin que le mélange soit homogène; verser la sauce dans une saucière.

Cette sauce se sert, par exemple avec des beignets de légumes, des fritots de poisson ou un poisson frit.

Variante :

1) On peut ajouter un filet d'anchois réduit en purée.

2) on peut remplacer les câpres par 2 échalotes hachées très finement.

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.