

SAUCE HOLLANDAISE AUX AGRUMES

Nouvelle recette



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 bol

- 3 c.s. d'eau - 3 jaunes d'oeufs - 150 g de beurre mou - coupé en dés - sel, poivre blanc - le jus d'1 petite orange - ou d'1 grosse clémentine

1. Placez l'eau, les jaunes d'oeuf, le sel et une petite pincée de poivre dans la cuve. Lancez le programme EXPERT, 8 minutes/vitesse 7/73 °C (sans bouchon). Les jaunes doivent avoir une consistance onctueuse, si besoin relancez le programme pour 1 à 2 minutes.

2. Relancez le programme 2 minutes, ajoutez le jus d'agrumes et les dés de beurre un par un, par l'ouverture. Vérifiez l'assaisonnement, le rectifier si nécessaire. Servez immédiatement.

Astuce du chef :

Pour rattraper une sauce, ajoutez un filet d'œuf et mixez à nouveau 1 minute/vitesse 7 (sans chauffer).

Cook Expert ■

Modifiée le 16/06/2016

© photos Sandra Mahut

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »