

SAUCE MOUSSELINE



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 7 min - **Matériel :** -

Ingédients : 1 bol

- 50 ml d'eau - 3 jaunes d'oeufs + 2 blancs - 2 c.s. de jus de citron - 210 g de beurre mou -
coupé en petits morceaux - sel, poivre 5 baies

1. Placez l'eau, le jus de citron et les jaunes dans la cuve. Salez et poivrez. Lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 7/70°C (sans bouchon).

2. Relancez le programme 5 minutes/vitesse 7/70°C et ajoutez le beurre coupé en petits dés, petit à petit par l'ouverture. Laissez refroidir. Réservez.

3. Préparez les blancs en neige : dans la cuve parfaitement nettoyée et séchée, installez le batteur à blancs et montez 2 blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel avec le programme BLANCS EN NEIGE, sans mettre le bouchon du couvercle. Ajoutez-les délicatement à la sauce hollandaise refroidie.

Astuce du chef :

Si la sauce est trop liquide, vous pouvez ajouter 1 ou 2 minutes de cuisson, le temps de cuisson peut varier en fonction de la température des aliments. Pour rattraper une sauce, ajoutez un filet d'œuf et mixez à nouveau 1 minute/vitesse 7 (sans chauffer).

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« 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. »