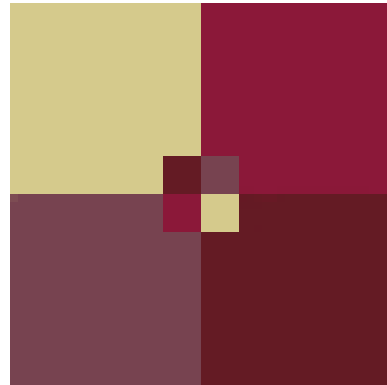


Sauce Béarnaise

Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 1 échalote
- 1/2 verre de vinaigre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 125 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'estragon séché
- Sel et Poivre du moulin



Recette de Cellar Du Vin

Recette :

Emincez l'échalote, et versez dans une casserole. Mettez à chauffer sur feu moyen. Ajoutez le vinaigre et l'eau, ainsi que la moitié de l'estragon. Laissez réduire de moitié.

Retirez du feu et ajoutez le jaune d'œuf. Remuez sans arrêt, le jaune d'œuf doit commencer à cuir et se mélanger au vinaigre et à l'échalote.

Mettez le tout au bain marie, puis commencez à faire monter la sauce avec le beurre. Ajoutez le beurre par morceaux pour éviter de « noyer » la sauce.

Salez et poivrez selon votre convenance. Ajoutez le reste d'estragon une fois la sauce terminée. Laissez au bain marie pour maintenir la température. Cette sauce se sert en général tiède.

Accompagnement :

Cette sauce accompagnera parfaitement de beaux tournedos grillés, associés à un Lalande de Pomerol.

Notes :