

56 Sauce hollandaise

Temps de préparation 5 minutes

Temps de cuisson 5 minutes

Portions 1 tasse
(250 ml)



INGRÉDIENTS

- 3 jaunes d'œufs
- $\frac{2}{3}$ tasse (160 ml – 155 g) beurre fondu
- 3 c. à table (45 ml) eau
- 2 c. à table (30 ml) vinaigre vin blanc
- $\frac{1}{2}$ c. à table (7,5 ml) estragon séché et moulu

Sel rose et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Dans un bain-marie, fouetter les ingrédients rapidement et cuire jusqu'à consistance crémeuse et homogène.
2. Savourer!