

🍷 *Sauce Béarnaise* 🍷

🍷 *INGREDIENTS* 🍷

- 8 cl de vinaigre d'alcool
- 1 échalote
- 1 cuillerée à café de poivre blanc en grains
- estragon
- cerfeuil
- 4 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre
- 4 cl d'eau

Ciseler l'échalote.

Ecraser le poivre.

Hacher l'estragon et le cerfeuil.

Séparer les blancs / jaunes des œufs.

Faire fondre le beurre et l'écumer.

Dans une casserole, faire réduire l'échalote, le poivre, la moitié de l'estragon et cerfeuil dans le vinaigre jusqu'à réduction complète.

Ajouter les jaunes d'œufs et l'eau. Fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Attention : fouetter en remettant de temps en temps sur le gaz, les jaunes ne devant pas cuire.

Quand le mélange est bien mousseux, monter le tout en incorporant le beurre petit à petit, au fouet comme une mayonnaise.

Ajouter le reste des herbes et assaisonner avec le sel et le poivre.