

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Sauce hollandaise



Ingrédients

1 dl de vin blanc
½ dl de vinaigre de vin blanc
1 échalote hachée
Poivre concassé
1 feuille de laurier
300 gr de beurre
5 œufs
½ jus de citron
Sel et poivre de Cayenne pour
assaisonner



Préparation

Dans une casserole, faire réduire le vin blanc, le vinaigre, l'échalote et le poivre de moitié.

Chauffer le beurre afin de le clarifier.

Passer cette réduction dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs et monter avec un fouet à bain-marie. Une fois le beurre fondu, écumer la surface, hors du feu incorporer lentement le beurre au sabayon, ajouter en dernier le jus de citron, assaisonner avec du sel et du poivre de Cayenne.

Réserver la sauce sur le coin de la plaque avant de servir.

Une recette proposée par Gaël Brandy, chef du restaurant d'application « La Pinte vaudoise », à Pully.