



## La sauce hollandaise

publié le 13/01/2020

Pour la confection de la sauce pour 8 personnes vous avez besoin de :

4 jaunes d'œufsRetour ligne automatique

0.250 kg de beurreRetour ligne automatique

1/2 citron

Clarifier les œufs ( séparer les blancs des jaunes ).Retour ligne automatique

Mettre les jaunes dans une petite casserole et ajouter 2 cl d'eau froide.Retour ligne automatique

Chauffer doucement , sur le coin de votre plaque de cuisson en fouettant énergiquement jusqu'à ce que la température atteigne environ 50 à 55°C ( température maximale que supporte la main ) les œufs doivent avoir une consistance mousseuse et chaque coup de fouet doit laisser apercevoir, le fond de la casserole.Retour ligne automatique

Retirer le récipient du feu , saler et poivrer au poivre BLANC .Retour ligne automatique

Incorporer progressivement le beurre clarifié ( fondre le beurre doucement ) et décanter ( retirer l'écume sur et au fond de votre beurre fondu ).Retour ligne automatique

Ajouter le jus de citron.Retour ligne automatique

Couvrir votre sauce et réserver là dans un endroit tiède ( 40°C environ ).

Voilà il vous reste plus qu'à passer derrière votre fourneau !!!!



**Académie  
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.