



Autre

## **Bearnaise**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

50 millilitres de vinaigre à l'estragon  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1/2 cuillère à café amidon de maïs  
150 grammes de beurre (fondu)  
10 grains de poivre (écrasés)  
50 millilitres de vin blanc  
1 échalote (ciselée)  
4 brins d'estragon  
3 jaunes d'oeuf  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites réduire d'un tiers à feu doux le vin, le vinaigre, l'échalote, les grains de poivre et 2 branchettes d'estragon. Passez dans une passoire et laissez refroidir.

Battez doucement les jaunes d'œufs avec 1 cs du liquide refroidi par personne et la fécule de maïs. Réchauffez au bain-marie et en mélangeant amenez le mélange vers une sauce épaisse. Retirez du feu et incorporez lentement le beurre fondu.

Hachez finement le reste d'estragon et incorporez-le à la sauce. Assaisonnez avec jus de citron, poivre et sel.

### **Ustensiles de cuisine**

Passoire

