SAUCE HOLLANDAISE



RECETTE DE LA SAUCE HOLLANDAISE

La **sauce hollandaise** est une sauce au beurre montée au bain-marie. La sauce hollandaise accompagne parfaitement les plats de poisson et les volailles.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

3 jaunes d'oeufs 1 jus de citron 3/4 cuillères à soupe d'eau tiède 180 g de beurre Sel 1 casserole 1 bain-marie

LES ÉTAPES DE LA RECETTE:

Couper le beurre en petits morceaux. Presser le jus de citron. Mettre la casserole dans un bain-marie. Séparer les blancs des jaunes et mettre les jaunes dans la casserole avec 1 cuillère d'eau tiède et le sel. Mélanger au bain-maire en tournant vivement. Retirer le bain-marie du feu et incorporer le beurre petit à petit. Reposer le bain-marie sur le feu de cuisson et faire épaissir la sauce sans cesser de tourner. Monter la sauce hollandaise est le point délicat, le bain-marie doit être suffisamment chaud pour faire épaissir la sauce, mais pas trop chaud. Le secret est de fouetter vivement la sauce sans s'arreter. Garder à portée de main un peu d'eau tiède à ajouter à la sauce si elle épaissie trop et trop vite. Dès que la sauce est prête, retirer le bain-marie du feu et ajouter le citron en tournant. Servir immédiatement la sauce Hollandaise.
La sauce hollandaise peut être facilement surgelée de façon à toujours en avoir d'avance.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr