

## La sauce béarnaise

Inventée au siècle dernier à Saint-Germain-en-Laye dans le restaurant *Le Pavillon Henri IV* (tout le monde sait qu'Henri IV était béarnais), elle a toujours la vedette auprès des viandes rouges. Emulsion délicate au même titre que la sauce hollandaise, la béarnaise commence par une réduction fortement aromatique.

Pour 4 personnes  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 20 min

● 2 jaunes d'œufs ● 150 g de beurre ● 2 échalotes ● 5 cl de vinaigre de vin blanc à l'estragon ● 5 cl de vin blanc sec ● 1 cuil. à soupe d'estragon haché ● 1 cuil. à café de poivre mignonnette ● sel.

► Pelez et hachez finement les échalotes. Mettez-les dans une casserole avec le vinaigre, le vin blanc, l'estragon et le poivre mignonnette. Laissez réduire à feu doux jusqu'à ce

qu'il reste la valeur d'1 cuil. à soupe de liquide (environ 10 min). Retirez du feu et laissez tiédir quelques instants.

► Faites fondre le beurre au bain-marie sur feu doux. Retirez la petite pellicule blanche à la surface avec une écumoire. Réservez au chaud dans le bain-marie hors du feu.

► Mettez les 2 jaunes d'œufs et 1 cuil. à soupe d'eau froide dans la casserole contenant la réduction d'échalotes. Mélangez au fouet à main.

► Placez la casserole au bain-marie sur feu très doux et fouettez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne "crémeux".

► Hors du feu, versez le beurre progressivement en continuant à fouetter. Salez. Servez sans attendre.

### TROIS VARIATIONS SUR LA BEARNAISE



● La sauce Choron, pour accompagner poissons grillés et œufs pochés : incorporez à la béarnaise, en même temps que le beurre, 1 cuil. à soupe de purée de tomates.

● La sauce arlésienne : mêmes emplois et mêmes éléments que pour la Choron, mais avec, en plus, 1 anchois passé au tamis.

● La sauce paloise, pour s'associer avec de la viande d'agneau : remplacez l'estragon par de la menthe fraîche.