

La sauce hollandaise

Au XIX^e siècle, tout apprêt comportant du beurre et des jaunes d'œufs était baptisé « à la hollandaise ». Réputée difficile à réussir, personne aujourd'hui n'a trouvé mieux pour accompagner les asperges ou les poissons nobles.

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

● 2 jaunes d'œufs ● 150 g de beurre ● 1/2 citron ● sel, poivre.

► Faites fondre le beurre au bain-marie. Retirez la petite pellicule blanche à la surface et réservez au chaud dans le bain-marie hors du feu.

► Mettez les 2 jaunes d'œufs dans une casserole. Mélangez au fouet à main.

► Placez la casserole dans un bain-marie sur feu doux et continuez à fouetter jusqu'à ce que les jaunes d'œufs se transforment en crème (pendant environ 10 min).

► Durant cette opération, vous devez toujours pouvoir mettre votre main sur la casserole sans vous brûler. Il est recommandé de sortir la casserole à plusieurs reprises du bain-marie, sans cesser de fouetter les jaunes, et de la remettre jusqu'à parfaite consistance (au-dessus de 45°, les jaunes d'œufs se transforment en brouillade).

► Hors du feu, versez progressivement le beurre fondu (qui doit être absolument à la même température que les jaunes d'œufs émulsionnés) en continuant à fouetter.

► Assaisonnez de sel et de poivre. Relevez d'un filet de jus de citron et servez sans attendre.

Conseil : vous pouvez aussi incorporer le beurre cru, en petites parcelles. Dans ce cas, la sauce sera tiède. Quelle que soit la formule choisie, la hollandaise ne se réchauffe pas.

DEUX VARIATIONS SUR LA HOLLANDAISE

● La sauce mousseline, pour accompagner les légumes tièdes : incorporez au dernier moment 15 cl de crème liquide fouettée en chantilly.

● La sauce Maltaise, idéale avec les asperges : remplacez le jus de citron par un filet de jus d'orange sanguine. Incorporez également des zestes d'orange sanguine ébouillantés.

iet.
arrêt.

