

La table

## sauce bearnaise



### LES INGREDIENTS

250 GR de beurre, 10 cl de vinaigre, 0,5 litre de vin blanc, 1 échalotte, 5 jaune d'oeuf, 3 belles tranches d'estragon. 10 cl d'eau, 5 gr de poivre. 1 pincée de sel

Faire fondre le beurre pendant 5 MIN. Mélanger dans une casserole le vinaigre, le vin blanc, l'échalotte ciselée, le poivre et le sel. Laisser refroidir la préparation et ajouter les jaunes d'oeufs et l'eau.

Sur feu doux, fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et ferme. Retirer du feu et incorporer le beurre. Enfin ajouter l'estragon.

Application pour vos pièces de bœuf...

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur [www.latable.no](http://www.latable.no)