

# SAUCE BEARNAISE



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 7 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 1 bol

- 2 échalotes (60 g) - coupées en 2 - 30 ml de vinaigre de vin - 100 g de beurre froid - 2 brins d'estragon - 3 jaunes d'oeufs à température ambiante - sel, poivre du moulin

---

1. Placez dans la cuve l'estragon ciselé\* et les échalotes ainsi que le vinaigre, le sel et le poivre. Lancez le programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 13. Rabattez.

2. Retirez le bouchon et lancez le programme EXPERT, 4 minutes/vitesse 4/100°C.

3. Relancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 6/80°C et ajoutez les jaunes pendant le fonctionnement.

4. Lancez de nouveau le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 4/45°C en ajoutant le beurre froid coupé en dés petit à petit par l'ouverture.

Cook Expert ■

Modifié le 06/07/2016

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des

astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »