



**Temps de préparation : 5 minutes**

**Temps de cuisson : 5 minutes**

**Temps total : 10 minutes**

**Portion : 4**

## **Sauce Hollandaise**

### **Ingrédients**

- 3/4 livre de beurre non salé
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. soupe d'eau
- 1 c. thé de jus de citron
- Sel et poivre

### **Marche à suivre :**

1. Faire fondre le beurre sur un bain marie. Retirer les impuretés à l'aide d'un tamis. Mettre de côté.
2. Mettre les jaunes d'œufs et l'eau dans un bol et mettre au dessus d'un bain marie. Ne pas mettre le feu trop fort ( je dirais medium).
3. Mélanger les pendant 10 secondes et baisser le feu à doux.
4. Fouetter sans arrêt pendant 30 secondes pour faire gonfler la préparation.
5. Ajouter lentement le beurre tout en fouettant.
6. Fouetter sans arrêt et lorsque la sauce sera épaisse, ajouter le citron et assaisonner.
7. Conserver au chaud en mettant un linge sec par dessus le bol sur le comptoir et servir le plus rapidement possible.