



[pdocquier](#)

Membres à vie

Membre à vie

Messages : [181](#)

Enregistré le : mar. 3 juin 2025 10:57

Localisation : Saint Louis de Gonzague

Contact :

[Contacter pdocquier](#)

La saauce Hollandaise de Ricardo

-
- • [Message](#) par [pdocquier](#) » dim. 13 juil. 2025 19:48

Sauce hollandaise



Préparation 5 min

Cuisson 5 min

Rendement 375 ml (1 1/2 tasse)

Paru dans le Magazine RICARDO Volume 9 Numéro 1

<https://www.ricardocuisine.com/recettes ... ollandaise>

Végétarien
Sans noix
Sans lactose
Sans gluten

Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) d'eau
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
3 jaunes d'œufs
170 g (3/4 tasse) de beurre non salé, fondu

Préparation

1-Dans la partie supérieure d'un bain-marie, hors du feu, mélanger au fouet l'eau, le vinaigre de vin blanc et les jaunes d'œufs. Placer le bain-marie au-dessus de l'eau frémissante et fouetter jusqu'à ce que la texture devienne épaisse et mousseuse. Ne pas trop cuire le mélange pour ne pas faire coaguler les jaunes d'œufs.

2-Retirer le bol du bain-marie. Hors du feu, incorporer le beurre en filet en fouettant constamment. Saler et poivrer. Couvrir directement la surface de la sauce de pellicule plastique. Réserver à la température ambiante.

3-Au moment de servir, remettre sur le bain-marie quelques secondes en fouettant juste pour réchauffer.

4- Servir avec un poisson, une volaille, des légumes et des plats à base d'œuf comme les œufs bénédicte ou le saumon en croûte (kouloubiac).

Au plaisir de communiquer avec vous

Pierre

[Haut](#)