RICARDO



Sauce béarnaise (la meilleure)

Préparation	Cuisson	Rendement
10 min	**10 min**	**375 ml (1 1/2 tasse), environ**

Ingrédients

- [ ] 60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin blanc
- [ ] 125 ml (½ tasse) de vin blanc
- [ ] 2 échalotes françaises, hachées
- [ ] 1 branche d'estragon frais
- [ ] 4 jaunes d'oeufs
- [ ] 180 ml (¾ tasse) de beurre, fondu et tempéré
- [ ] 15 ml (1 c. à soupe) d'estragon frais émincé
- [ ] Sel et poivre

Préparation

- [ ] Dans une casserole, porter à ébullition le vinaigre et le vin avec l'échalote et la branche d'estragon. Poivrer. Laisser réduire jusqu'à ce qu'il ne reste environ que 45 ml (3 c. à soupe) de liquide. Passer au tamis.
- [ ] Dans un bol au bain-marie, à l'aide d'un fouet, fouetter la réduction de vinaigre et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que la texture devienne épaisse et mousseuse.
- [ ] Retirer le bol du bain-marie. Hors du feu, incorporer le beurre en un mince filet en fouettant constamment. Ajouter l'estragon. Rectifier l'assaisonnement. Si la sauce semble trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude en fouettant. Réserver à température ambiante et remettre au bain-marie quelques secondes en fouettant juste pour réchauffer au moment de servir.