



Sauce Béarnaise



Un vrai plaisir , un classique !

Bien que souvent on associe béarnaise à une sauce chaude , elle à tout d'une grande sauce raffinée en cette formule froide !

Ingrédients :

250 gr de mayonnaise à base de vinaigre balsamique blanc.

20 gr d'échalote

30 gr d'estragon

Préparation :

Réaliser une mayonnaise de la même manière que la traditionnelle avec du vinaigre balsamique blanc .

Émincer l'estragon , échalote, assez finement .

Additionner à cette mayonnaise tous les ingrédients .

Placer au frais dans un pot filmer ou hermétique , jusqu'au service

Info – conseils :

Elle accompagne à merveille tous ce qui est crevettes , saumon , homard , et viandes.

On la retrouve aussi dans les sauces classiques en friterie.

Cette sauce ne se chauffe pas , mais accompagne parfaitement les viandes rouges ou pour un barbecue par exemple .

Pour tirer le meilleur de cette sauce , il est important de réaliser la mayonnaise avec du vinaigre balsamique blanc , au pire des cas opter pour une mayonnaise normale.