



# Sauce béarnaise

## Ingrédients pour 1 litre de préparation :

ÉCHALOTE	75 G	JAUNES ŒUFS	160 G
ESTRAGON	15 G	BEURRE	325 G
VINAIGRE BLANC	50 G	SEL FIN	5 G
VIN BLANC	50 G	POIVRE	1 G

Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
<b>1</b> Échalote Estragon Sel Poivre	75 g 15 g 5 g 1 g	Hacher	-	Pulse 2000 tr/min	3 à 4 impulsions	Fermé	
<b>2</b> Vinaigre Vin	50 g 50 g	Verser	 110°C	-100 tr/min R-Mix	4 min	Ouvert	Ouvrir le couvercle pour abaisser la température rapidement
<b>3</b> Jaunes œuf	160 g	Incorporer	 80°C	700 tr/min	2 min 30	Ouvert	
<b>4</b> Beurre frais coupé en dés	325 g	Incorporer	 45°C	400 tr/min	3 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



### ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez réaliser une mise en place de réduction d'échalotes et estragon en grande quantité et la stocker au froid.

Pour réaliser une béarnaise minute, il suffit de mettre la réduction dans la cuve et de passer directement à l'étape n°3.

