

# *Sauce hollandaise au vinaigre de vin*



*Photo par Amélie*

Vous recherchez une sauce idéale pour accompagner votre saumon ? Cette recette est faite pour vous ! Elle accompagnera à merveille vos poissons pochés, vos viandes grillées ou poêlées et vos légumes comme les asperges, vos fonds d'artichauts ou vos choux fleurs.

La réalisation de cette recette succulente n'est pas évidente mais vaut le coup d'être faite et vous fera oublier les sauces toutes prêtes !

Préparation et cuisson : environ 30 min

## *Ingrédients pour 4 personnes*

- 1 dl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 échalote finement hachée
- 3 brins de persils
- 2 jaunes d'œufs frais
- 100 g de beurre à couper en morceau
- Sel et poivre au besoin

## *Préparation*

Dans une casserole, vous mettez le vin blanc, la cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc, l'échalote finement hachée et les 3 brins de persils.

Portez le tout à ébullition puis baissez le feu pour obtenir une réduction de 2 cuillères à soupe. Laissez refroidir.

Mettez la casserole au bain-marie, incorporez les jaunes d'œufs et fouettez jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir, ce qui indique que les œufs cuisent.

Ajoutez les 100g de beurre, morceaux par morceaux, au fur et à mesure que le morceau précédent soit bien incorporé en continuant à remuez. Veillez à ce que l'eau ne se mette pas à bouillir.

## *Notes*

\* Jusqu'au moment d'être servie, cette sauce sera conservée au bain-marie. Le moindre excès de chaleur en provoquerait la décomposition.

\* Suivant l'état de la sauce, il faut la refroidir avec quelques gouttes d'eau froide ou la réchauffer avec quelques gouttes d'eau bouillante.

## *Variante*

### *La sauce hollandaise au vinaigre de cidre*

Remplacez le vin blanc par **du cidre** et le vinaigre de vin blanc par du **vinaigre de cidre**. Elle sera idéale avec un steak de veau, des blancs de poulet ou des asperges.

### *La sauce maltaïse*

Additionnée du jus de deux oranges maltaïses [sanguines], la Sauce Hollandaise devient la Sauce Maltaïse.

