

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE MOUSSELINE

Ingrédients pour 3 à 4 personnes

170 g de beurre cru,
2 jaunes d'oeufs,
le jus d'à peine un demi citron
ou 5 cl de Noilly Prat
35 g de crème fleurette,
QS sel, poivre



Recette:

Dans une casserole faire tiédir deux cuillères à soupe d'eau plus le citron ou l'alcool.
Ajouter les jaunes d'oeuf et fouetter hors du feu pour obtenir homogénéiser.
Chauffer à feu moyen tout en fouettant (perso je fais au bain-marie).
Le mélange doit devenir bien mousseux.
Continuer de fouetter jusqu'à ce que la sauce prenne et devienne onctueuse.
Verser le beurre fondu clarifié et fouetter pour obtenir une belle hollandaise.
Au dernier moment ajouter la crème légèrement battue et fouetter pour stabiliser la sauce.

Bon Appétit



Recette 2020