



TM5

Sauce hollandaise

★★★★★ 4.2 (254 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
15min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

4 portions



Ingrédients

250 g de beurre doux, coupé en morceaux

50 g d'eau

1 c. à soupe de jus de citron

3 jaunes d'œufs

½ c. à café de sel

1 pincée de poivre moulu

Infos nut.

par 1 portion

Calories

2187.8 kJ / 523.3 kcal

Protides

2.8 g

Glucides

0.3 g

Lipides

56.8 g

Fibre

0 g



- 1 Mettre le beurre dans le bol et faire fondre **4 min/70°C/vitesse 2**. Transvaser dans un récipient et réserver.
- 2 **Insérer le fouet.** Mettre l'eau, le jus de citron, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre dans le bol, puis chauffer **2 min/70°C/vitesse 4**. Emulsionner **4-5 min/70°C/vitesse 4**, en versant lentement le beurre fondu sur le couvercle du bol de manière à ce qu'il tombe en mince filet sur le fouet en marche. **Retirer le fouet**, transvaser dans une saucière et servir sans tarder.

Tags

#France

#Végétarien

Ustensiles utiles

saucière

Conseils et astuces

Si la sauce est trop liquide, émulsifiez un peu plus longtemps à l'étape 3.

Si la sauce épaissit trop, ajoutez 2 c. à soupe d'eau et faites cuire **30 sec/70°C/vitesse 2** avant de servir.

Cette sauce accompagne parfaitement les asperges vapeur, les pommes de terre, les légumes ou le poisson.

La sauce hollandaise supportant mal d'être réchauffée, commencez par cuire votre plat à la vapeur avant de réaliser la sauce. Vous pouvez néanmoins la réchauffer doucement à 65°C au Thermomix juste avant de servir.

Sauce maltaise: remplacez le jus de citron par un jus d'orange.



Collection(s)



Ma Cuisine
196 Recettes, Espagne



Ma Cuisine
196 Recettes, Suisse



Ma Cuisine
196 Recettes, Benelux



Ma cuisine au quotidien
221 Recettes, Canada



Ma cuisine au quotidien
196 Recettes, France



Ma cuisine au quotidien
221 Recettes, Suisse



Ma cuisine au quotidien
239 Recettes, France



Mix and Match II
20 Recettes, France



Sauce béarnaise

★★★★★ (129)



Sauce hollandaise

★★★★★ (30)



Sauce beurre blanc

★★★★★ (112)



Sauce orange-curry

★★★★★ (18)



Cr

★

© Copyright 2024

[Conditions d'utilisation](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Non-responsabilité](#)

[Mentions légales](#)

[Cookies](#)

[Contenu du rapport](#)

français