

Sauce hollandaise à l'ail des ours.

Sauce hollandaise à l'ail des ours.

1dl de vin blanc, 1cs de vinaigre de vin, 1 échalote hachée, persil frais ou séché, 2 jaunes d'oeufs, 50 gr de beurre, froid en morceaux, 70 gr de séré à la crème, 1 cs de parmesan, 2/3 feuilles d'ail des ours finement coupé, sel, poivre.

1dl de vin blanc, 1cs de vinaigre de vin, 1 échalote hachée, persil frais ou séché, 2 jaunes d'oeufs, 50 gr de beurre, froid en morceaux, 70 gr de séré à la crème, 1 cs de parmesan, 2/3 feuilles d'ail des ours finement coupé, sel, poivre.

Portez le vin, le vinaigre, l'échalote, à ébullition. Laisser réduire de moitié le liquide, filtrer le avec une passoire fine. Versez votre liquide dans un bol fin, incorporer les jaunes d'oeufs, posez le récipient au dessus d'un bain marie légèrement frémissant, sans que votre bol soit en contact avec l'eau. Fouetter la masse sans arrêt au fouet, jusqu'à ce quel deviennent mousseuse. Ajouter le beurre par morceau sans arrêter de fouetter. Ensuite incorporez le séré par portion, retirez le récipient du bain-marie, continué de remuer, incorporez le parmesan et l'ail des ours, salez poivrez.