

Sauce hollandaise fumée

 4 personnes

 Sligro-ISPC



Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

300 ml de vin blanc

100 ml de vinaigre de vin blanc

1 échalote, ciselée

5 grains de poivre, écrasés

1 brin de thym

450 g de beurre

3 jaunes d'œufs

Extra : fumoir, poudre de fumage

Préparation

- Pour la gastrique, portez le vin, le vinaigre, l'échalote, le poivre et le thym à ébullition dans une casserole et laissez réduire à feu doux jusqu'à environ 75 ml. Passez au chinois, pressez pour extraire un maximum de liquide et réservez la gastrique.
- Déposez le beurre dans un plat. Faites chauffer le fumoir et mettez-y 1 cuillère à soupe de poudre de fumage. Faites-y fumer le beurre pendant 2 minutes. Transvasez-le ensuite dans une casserole et faites-le fondre davantage. Écumez.
- Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec la gastrique au bain-marie. Versez le beurre goutte à goutte tout en fouettant (ne versez pas le liquide sous le beurre). Salez. Fabuleux avec du saumon, du maquereau, du poulet poché et des légumes !