

Béarnaise allégée



Béarnaise allégée

Difficulté : Facile

Temps de préparation :

Pour 4 personnes

Ingédients

2 échalotes 2 jaunes d'oeufs 100 g de beurre allégé 1 bouquet d'estragon 50 cl de vin blanc sec 5 cl de vinaigre de vin blanc à l'estragon sel fin poivre du moulin

Préparation

Pelez les échalotes, hachez-les et ciselez l'estragon.

Faites bouillir le vinaigre et le vin blanc avec les échalotes et la moitié de l'estragon jusqu'à ce que le liquide se soit presque évaporé. Laissez tiédir un peu, ajoutez les jaunes d'ufs puis le beurre allégé en fouettant, salez, poivrez et parsemez avec l'estragon restant avant de servir.

Notes personnelles