

# les recettes d'Alice

## Sauce hollandaise



8 personnes



france



Avril/mai



cher



5 minutes



35 minutes



Difficile

### INGREDIENTS

350g de beurre  
1 échalote  
1 œuf  
3 jaunes d'œuf  
20 cl vin blanc  
1 feuille de laurier

5 g de poivre mignonnette  
30 ml d'huile de tournesol  
½ citron

### MATERIEL NECESSAIRE

cul poule

### PREPARATION ET REALISATION

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ecumez et séparez du petit lait . Faites revenir au beurre l'échalote finement hachée, ajouter le vin blanc, le laurier et le poivre. Laisser réduire de moitié sur feu doux, puis passer au tamis fin. Dans un bain marie cassez les jaunes, l'œuf entier et mouillez avec la réduction. Fouettez énergiquement sur feu moyen. Lorsque le fouet marque le fond du récipient et que le volume double, incorporez en filet le beurre clarifié hors du feu. Rectifier assaisonnement et ajouter le jus de citron.

Alice Délice



# les recettes d'Alice

## Asperge vapeur façon hollandaise



### INGREDIENTS

1 botte d'asperges vertes  
Sel et poivre  
Piment d'Espelette.



### MATERIEL NECESSAIRE

2 papillotes gourmandes 1 siphon



### PREPARATION ET REALISATION

Versez la sauce dans un siphon et vissez 1 ou 2 cartouches de gaz. Secouez énergiquement et laissez au bain -marie à 60° C maximum jusqu'au moment de service. Eplucher les asperges. Repartissez-les dans les papillotes ajouter un filet d'eau salez et poivrez. Cuire 4 minutes au micro onde à 600 Watts. Laisser les papillotes fermées 2 minutes. Dresser dans les assiettes avec la sauce hollandaise et saupoudrer de piment d'Espelette.



Alice Délice

