

les recettes d'Alice

Filet de cabillaud, sauce hollandaise



Ingrédients

4 filets de cabillaud
3 jaunes d'oeuf
1 citron
150 gr de beurre
20 cl de lait

Matériel nécessaire

1 moule a manqué 1 cul de poule

Préparation et réalisation

1- Mettre le beurre à fondre doucement dans une casserole sur le coin du feu.
2- Faire chauffer le lait dans une sauteuse, assaisonner au gros sel et ajouter les filets, le jus 1/2 citron et mouiller à l'eau froide à 2 cm au dessus des filets. Laisser frémir 15 min.
3- Mettre les jaunes dans une casserole et ajouter 2 c à s d'eau. Mélanger énergiquement sur feu doux, on doit toujours pouvoir toucher le dessous de la casserole avec la main. Cette émulsion doit avoir la consistance d'une crème. Ajouter alors petit à petit le beurre clarifier puis le demi jus de citron et assaisonner.

Conseils et astuces

Alice Délice

