

LES TRÈS RICHES HEURES

DE

LADY GHOSTINGTON

Recette rapide de la sauce hollandaise

Pour 3 personnes : 3 cuillères à soupe d'eau, 2 jaunes d'œuf, 150 g de beurre, ½ citron, sel et poivre.

1) Mettre l'eau, le jus de citron, les jaunes d'œuf, le sel et le poivre dans un grand bol. Bien fouetter pour obtenir une consistance légère et onctueuse.

2) Faire fondre le beurre dans un autre bol, sans le laisser bouillir, au micro-onde

3) Verser le beurre fondu sur le mélange, touiller un peu et faire cuire 40 secondes au micro-onde. A la première ébullition, fouetter et remettre à cuire 20 secondes. Fouetter jusqu'à épaississement.