

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Comme une béarnaise



[sauce bearnaise veggie](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **5 min**

Ingrédients

Pour 1 bol

- 6 cl de vinaigre de vin blanc
- 12 cl de vin blanc
- 2 échalotes
- 3 c. à s. d'estragon sec
- Estragon frais
- Cerfeuil frais
- 3 à 4 jaunes d'œuf
- 150 g d'huile d'olive

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur et faites chauffer l'eau.
2. Versez dans la soupière du Vitaliseur posée sur la cuve le vinaigre, le vin blanc, les échalotes finement ciselées et l'estragon sec. Faites réduire de moitié à feu moyen et à découvert.
3. Séparez les jaunes des blancs d'œuf, à réserver pour une autre recette.
4. Éteignez le feu, versez les jaunes d'œuf dans la soupière en fouettant vivement, puis versez l'huile d'olive en filet tout en continuant de fouetter.
5. La sauce va se former et s'épaissir grâce aux jaunes d'œuf qui vont continuer à cuire doucement, comme pour une crème anglaise.
6. Débarrassez dans un bol et servez avec des légumes cuits à la vapeur, une viande ou du thon (ou de la bonite en saison), l'estragon et le cerfeuil frais.

Nous avons imaginé une sauce "béarnaise" à l'huile d'olive afin que ceux qui doivent éviter les laitages puissent tout de même la consommer. Cette recette a été réalisée pour le magazine 95° #19 mars avril spécial sauces, par Vanessa Romano.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)