

PAR ALEXANDRE BOISEAU

SAUCE CAFÉ DE PARIS

Ingrédients (Pour 4 personnes)

3 jaunes d'oeufs
250 g de beurre
1 c. à c. de jus de citron
5 cl d'eau
Sel
250 g de crème
2 gousses d'ail
40 g d'épices à viande
1 c. à s. de sauce Worcestershire
20 g de paprika
40g d'herbes de Provence

Préparation:

Verser les jaunes d'oeufs, le jus de citron et l'eau dans une casserole et mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux.

Porter le sabayon à feu doux sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'il cuise et devienne crémeux.

Ajouter le sel puis le beurre petit à petit jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. Réserver.

Ciseler très finement les gousses d'ail.

Dans une casserole faire revenir l'ail, les herbes de Provence et les épices à viande.

À feu doux, rajouter la hollandaise et le reste des ingrédients. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Suggestion d'accompagnement :

Cette sauce peut accompagner aussi bien les viandes rouges, blanches que le poisson.

