

# Pavillon Henri IV **★★★★**

19-21 rue Thiers - 78100 Saint-Germain-en-Laye  
Tel: +33 (0)1 39 10 15 15 - Fax: +33 (0)1 39 73 93 73 - [reservation@pavillonhenri4.fr](mailto:reservation@pavillonhenri4.fr)

Home page : <http://www.pavillonhenri4.fr>

## RECETTE DE LA SAUCE BEARNAISE



La sauce Béarnaise se sert plus tiède que chaude, il est préférable de la confectionner au plus près du service. Réaliser une réduction classique d'échalotes, de mignonette, de queues de persil, cerfeuil, estragon.

Mouiller au vin blanc et vinaigre.

Passer cette réduction au chinois.

Monter les jaunes des oeufs clarifiés en sabayon.



Incorporer le beurre clarifié comme une mayonnaise :

Prévoir : Beurre clarifié, 3 œufs, persils, cerfeuil, estragon, vin blanc, vinaigre blanc, échalotes.



Faire suer dans un peu de beurre, les queues de persils, cerfeuil, estragon et échalotes.





Ajouter vin blanc et vinaigre blanc en petite quantité et faire réduire.

---



Passer la préparation au chinois, et préparer le reste de beurre en le clarifiant.



Verser les jaunes d'œuf hors du feu et remuer en mouvement régulier (dit du huit)





**Ajouter le beurre clarifié et remuer.**



**Mettre le persil ciselé finement.**