

PAR ALEXANDRE BOISEAU

SAUCE CAFÉ DE PARIS

Ingredients (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

Preparation:

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 dlaccompagnement:

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