

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.

