

## BEARNAISE

- 3-4 échalotes
- 2 tiges d'estragon
- Vin blanc type Muscadet (1 verre)
- Vinaigre de vin (1/3 de verre)
- 6 jaunes d'œufs
- Crème fraîche
- Sel, poivre du moulin, piment de Cayenne.

Hacher menu les échalotes et les feuilles d'estragon.

Les mettre dans une casserole avec le vin blanc, le vinaigre, le sel et le poivre.

Réduire presque à sec. Refroidir un peu.

Battre les 6 jaunes d'œufs avec 6 bonnes cuillères de crème fraîche.

Verser sur la « réduction » et bien battre.

Chauffer jusqu'au premier bouillon.

Saler, ajouter une pincée de piment de Cayenne (et éventuellement du persil haché ou du cerfeuil).