

La safranerie

## 47 **Sauce hollandaise variantes et safran**

une sauce française inventée par Louis XIV pendant la guerre de Hollande d'ou son nom

Il s'agit d'une émulsion chaude de jaune d'œufs, de beurre et de jus de citron, elle est parfaite pour accompagner les poissons, notamment le saumon, les volailles ou les asperges. Une mayonnaise faite à chaud avec du beurre en place d'huile.

### ***Ingrédients:***

4 jaunes d'œufs  
1 cas d'eau  
sel  
Piment d'Espelette, ou poivre.  
100 g de beurre  
Le jus d'un demi-citron  
15 +/-5 filaments de safran mis à infuser la veille dans 1 cas d'eau.

### ***Préparation:***

Mélangez les jaunes d'œufs avec l'eau, ajoutez le sel et le piment d'Espelette

Placez sur le feu (plutôt doux), fouettez énergiquement

Lorsque la sauce commence à épaissir, ajoutez 100 g de beurre (mou) toujours en fouettant jusqu'à ce que le beurre fonde bien dans la sauce

Hors du feu, ajoutez le jus d'un demi-citron et l'infusion de safran, mélanger, c'est près

### **Il en existe différentes variantes**

faire revenir 1 échalotte, mouiller d'un peu de vin blanc, laisser réduire puis faire la sauce hollandaise sur cette réduction.

on peut aussi faire la sauce hollandaise avec un beurre clarifié, ou du 1/2sel breton.

la recette pas à pas <https://www.meilleurduchef.com/fr/recette/sauce-hollandaise.html>  
ou au blender <https://keskonmangemaman.blogspot.com/2016/04/recette-autour-dun-ingredient-16-le.html>

en version allégée: <https://www.sauce-hollandaise.fr/recette-legere-speciale-regime/>  
<http://www.recettelight.com/66/hollandaise/>  
<http://www.lighttome.fr/sauce-hollandaise/>

toutes ces variantes s'accordent parfaitement avec le safran