

SABAYON À LA CITRONNELLE



INGRÉDIENTS

0,5
l



- 40 g d'échalote hachée
- 3 dl de vin blanc
- ½ dl de vinaigre de riz
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 2 feuilles de citron vert
- 15 g de coriandre hachée
- 1 citron vert
- 3 jaunes d'œuf
- 100 g de beurre
- poivre et sel
- huile pour braiser

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter le vin, le vinaigre et l'échalote à ébullition. Ajouter du poivre grossièrement moulu et les feuilles de citron vert. Laisser réduire à 1/3, tamiser et laisser refroidir. Faire fondre le beurre, ajouter la purée de citronnelle, laisser infuser 15 minutes puis clarifier. Battre les jaunes d'œuf avec le jus à feu très doux ou au bain marie jusqu'à ce qu'ils soient cuits et mousseux. Battre lentement au fouet le beurre fondu jusqu'à ce que la sauce soit liée. Assaisonner avec sel, poivre, coriandre hachée et éventuellement un peu de zeste de citron vert.