

Beurres et Sauces

Sauce aux oeufs à l'huile de noix


20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

235

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
sauce**

8 cl **Huile de noix**
4 **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 botte(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Faire chauffer une casserole avec de l'eau, porter à ébullition. A ébullition, plonger les oeufs dans l'eau à l'aide d'une cuillère à soupe. Les laisser cuire pendant 8 à 10 minutes selon leur taille.
- 2 A l'aide de ciseaux, couper la ciboulette en petits morceaux et réserver dans un bol.
- 3 Une fois cuits, sortir les oeufs de la casserole, les placer dans un saladier d'eau froide pour qu'ils refroidissent.
- 4 Les égoutter, les écaler puis les couper en deux.
- 5 Avec une cuillère à café, retirer les jaunes et les mettre dans un bol. Les écraser à la fourchette.
- 6 Dans un bol, verser la moutarde et l'huile de noix. Mélanger au fouet puis ajouter les jaunes d'oeufs écrasés et la ciboulette. Mélanger et réserver.