Sauce hollandaise au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 5 min	Durée : 7 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 4	Astuces : 12	

Ingrédients

130G de beurre
50G d'eau
4 jaune d'oeufs
Le jus d'1/2 citron
1/2 CàC de sel
Poivre

Etapes

Â»
Mettre le fouet dans le bol.
Â»
Ajouter les jaunes d'oeufs, le beurre, le jus de citron, le sel, l'eau, le poivre dans le bol du thermomix.
Â»
Fermer le bol du thermomix, mettre le gobelet sur le couvercle.
Â»
Régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com