

# Sauce tartare au thermomix

## Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 0 min	Durée : 3 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 10	Etapas : 4	Commentaires : 2	Astuces : 14

## Ingrédients

3 branches de ciboulette  
2 jaune d'oeufs  
2 feuilles d'estragon  
2 gobelets d'huile  
1 branche de persil  
1 branche de cerfeuil  
1 échalote  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
Sel  
Poivre

## Etapas

Â»

Laver le persil, la ciboulette et le cerfeuil et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher l'échalote, la mettre dans le bol du thermomix. Ajouter les 2 jaunes d'oeufs, le sel, le poivre et le vinaigre.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Programmer ensuite 3 minutes sur la vitesse 4 et verser l'huile en mince filet par l'orifice du couvercle.