

SAUCE RAVIGOTE

Octobre 2007 (Actualisé en juin 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 œuf
- ★ 1 échalote
- ★ 1 cuillère à café de moutarde forte
- ★ 5 cornichons au vinaigre
- ★ 1 cuillère à soupe de câpres au vinaigre
- ★ 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- ★ 10 cl d'huile (Arachide ou colza)
- ★ 3 brins de persil
- ★ 3 brins d'estragon
- ★ 10 tiges de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,75 € (Soit 0,44 € par personne)



Recette :

Égoutter et hacher les cornichons menus. Ciseler finement les différentes fines herbes (Estragon, ciboulette et persil). Peler l'échalote et la hacher finement. Porter à ébullition une casserole d'eau, y plonger l'œuf et laisser frémir 10 minutes. Le rafraîchir, l'écaler, le couper en deux et séparer le jaune du blanc. Dans une jatte, mettre le jaune d'œuf, le vinaigre, la moutarde et piler pour faire une pâte lisse, battre au fouet, ajouter l'huile en filet, saler et poivrer. Hacher le blanc d'œuf finement, ajouter à la préparation ainsi que l'échalote hachée, les cornichons, les câpres et les fines herbes. Bien mélanger.

Sert à assaisonner notamment la tête de veau, le pot au feu, le museau, la terrine de lapin, le poisson au court-bouillon, ...