

## **Sauce estragon**

*4 échalotes*

*5 cl de vinaigre de cidre*

*1 dl de vin blanc*

*2 jaunes d'œufs*

*4 cuillères à soupe de crème allégée*

*Sel, poivre, estragon frais*

Peler et hacher les échalotes, les faire suer quelques instants dans une casserole. Ajouter le vinaigre et le vin blanc.

Cuire à feu vif et laisser réduire de moitié.

Hors du feu ajouter délicatement le jaune d'œuf dans la préparation tiède. Ajouter la crème fraîche.

Assaisonner, bien remuer pour que la sauce reste homogène.

Avant de servir incorporer l'estragon haché.