

# SALSA MOUSSELINE



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 7 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 1 ciotola

- 50 ml di acqua - 3 tuorli d'uovo - 2 albumi d'uovo - 2 cucchiaini di succo di limone - 210 g di burro molle - tagliato a pezzetti - sale, 5 grani di pepe

---

1. Mettere l'acqua, il succo di limone e i tuorli nel contenitore. Salare e pepare. Avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 7/70°C (senza pressino)

2. Riavviare il programma per 5 minuti/velocità 7/70°C e aggiungere il burro tagliato a pezzetti a poco a poco attraverso l'apertura del coperchio.

3. Aggiungere delicatamente 2 albumi sbattuti a neve con un pizzico di sale (programma ALBUMI A NEVE, senza pressino) alla salsa olandese raffreddata.

**Consigli del cuoco :**

Se la salsa è troppo liquida, si possono aggiungere 1 o 2 minuti di cottura. Il tempo di cottura può variare in funzione della temperatura degli alimenti. Per riprendere una salsa, aggiungere un filo d'acqua e mescolare di nuovo per 1 minuto/velocità 7 (senza scaldare).

