

Waldkorn® Classic Œufs Bénédicte

Œuf, Roquette, Bacon, Saumon fumé,

Méthode de travail

Sauce hollandaise

Préparez d'abord la sauce hollandaise. Battez légèrement les jaunes d'œufs avec le jus de citron dans un bol résistant à la chaleur et placez-le au bain-marie. Faites fondre le beurre dans un petit poêlon à feu bas jusqu'à ce qu'il soit complètement liquide. Ajoutez lentement le beurre fondu aux œufs battus et continuez à battre jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonnez. Retirez du feu et conservez au chaud.

Œufs pochés

Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Ajoutez un trait de vinaigre dans l'eau bouillante. Cassez prudemment un œuf dans une petite tasse. Tournez à grande vitesse dans l'eau bouillante pour y créer un tourbillon et faites prudemment glisser l'œuf au centre de celui-ci. Répétez l'opération avec l'autre œuf. Laissez pocher chaque œuf environ 3-4 minutes ou jusqu'à ce que le blanc soit ferme mais le jaune encore liquide ou mollet. Retirez les œufs de l'eau prudemment avec une écumoire et laissez-les égoutter sur du papier cuisine.

Toast

Faites rôtir ou griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Posez sur chaque toast quelques tranches de saumon fumé ou de lard (en option) et de la roquette (en option). Posez un œuf poché sur le saumon et nappez-le d'un peu de sauce hollandaise. Décorez de ciboulette fraîche et assaisonnez de sel et poivre.

Ingrédients (1 personne)

20 - 30 minutes

- 2 jaunes d'œufs
- 1 càs de jus de citron
- 100 g de beurre non salé
- poivre noir et sel
- 2 œufs frais
- 2 tranches de Waldkorn® Classic
- 100 g de saumon fumé ou de lard (en option)
- roquette (en option)
- ciboulette fraîche hachée
- sel et poivre