



Oeufs ^{*Œufs*} bénédicte



55 min	30 min	25 min	0	461
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson des oeufs pochés

- 1 Porter 1 litre d'eau à ébullition avec le vinaigre dans une casserole, puis baisser le feu jusqu'à frémissement.
- 2 Cuire un oeuf poché. Compter 2 minutes de cuisson.
- 3 Egoutter l'oeuf avec une écumoire, le déposer sur du papier absorbant et l'ébarber avec une paire de ciseaux. Répéter l'opération avec les autres oeufs, les uns après les autres.

Étape 2

Préparation de la sauce hollandaise

- 1 Déposer les 2 jaunes d'oeufs dans un bol supportant la chaleur. Ajouter les 2 cuillères à soupe d'eau, le sel et le poivre.
- 2 Ajouter quelques gouttes de jus de citron puis fouetter à la main.
- 3 Poser le bol sur un bain-marie pas trop chaud et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter progressivement le beurre coupé en dés.
- 4 Lorsque le beurre est fondu et bien incorporé, enlever le

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la sauce hollandaise

75 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
0.5 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour les oeufs pochés

8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Vinaigre de vin blanc**
1 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour la garniture

4 **Pain(s) type muffin**
8 tranche(s) **Bacon**
1 botte(s) **Ciboulette**

bol du bain-marie.

- 5** Ajouter le reste du jus de citron et continuer à fouetter pendant 2 minutes.
- 6** La sauce est prête lorsqu'elle a pris la consistance d'une mayonnaise.

Étape 3

Dressage

- 1** Couper les pains en 2 dans l'épaisseur et les faire toaster légèrement dans un grille-pain.
- 2** Ciseler la ciboulette.
- 3** Faire dorer les tranches de bacon sur une poêle anti-adhésive, sans matière grasse.
- 4** Déposer les pains sur une assiette, côté bombée en-dessous. Garnir d'une tranche de bacon, d'un oeuf poché, puis d'une cuillerée de sauce hollandaise. Parsemer de ciboulette finement émincée.