



Entrées

Coquilles 'benedict' en sauce hollandaise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tranches de lard petit déjeuner
4 pain brioche
12 coquilles
beurre

Pour la sauce hollandaise

200 grammes de beurre fin (fondu)
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de vin blanc
2 cuillères à soupe d'eau
4 jaunes d'oeuf
ciboulette (fraîche)
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Déposez les tranches de lard sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez durant 10-15 minutes jusqu'à ce que le lard soit croustillant. Les 5 dernières minutes ajoutez les pains brioche.

Entretemps cuisez les coquilles bien dorées des deux côtés dans une poêle avec du beurre, tenez-les au chaud à feu bas pendant que vous faites la sauce hollandaise.

Mettez les jaunes d'oeuf avec l'eau et le vin blanc dans une casserole et battez avec un fouet en faisant des 8 dans le mélange d'oeufs à feu doux.

Ajoutez le beurre fondu en battant jusqu'à l'obtention d'une sauce mousseuse puis salez et poivrez et incorporez prudemment le jus de citron.

Ouvrez les pains brioche et sur la partie inférieure de chaque petit pain déposez 3 coquilles, nappez de sauce hollandaise et parachevez avec de la ciboulette ciselée et du lard croustillant.

Ustensiles de cuisine

Four

