



Autre

Les oeufs Bénédicte

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
4 œufs
4 petit pains (ronds)
120 grammes saumon (fumé)
2 cuillères à soupe de cresson
2 décilitres de sauce hollandaise

Méthode de préparation

Portez 3 litres d'eau à ébullition avec le vinaigre. À l'aide d'une cuillère, faites tourner l'eau vinaigrée frémissante pour créer un petit tourbillon, puis cassez-les œufs au centre de sorte que le blanc entoure bien le jaune. Pour vous faciliter la tâche, cassez vos œufs séparément dans une tasse, puis versez-les délicatement dans l'eau bouillante l'un après l'autre.

Pochez-les durant 2 à 3 minutes. Laissez-les égoutter sur du papier essuie-tout. Pendant ce temps, faites chauffer la sauce hollandaise et passez les petits pains au four. Disposez la moitié inférieure des petits pains sur 4 assiettes. Garnissez avec le cresson et le saumon fumé, puis déposez les œufs pochés par-dessus. Enfin, arrosez avec la sauce.

Ustensiles de cuisine

Four

