

Œuf bénédicte

Avant de partir en vacances un ami ma donné un petit défi... En fait 2, mais il me faut une cocotte minute pour faire l'autre... Du coup voilà comment est arrivé l'œuf bénédicte dans ma vie. Je comprends pourquoi aux states on en mange tant !

Pour 2 personnes : 2 beaux œufs frais – 6 tranches de bacon fines (ou de poitrine fumée) – 2 tranches épaisses de pain au céréales (ou un muffin anglais complet) – sauce hollandaise – estragon émincé – 2CS vinaigre blanc.

Gardez votre sauce hollandaise tiède (ex. : au bain-marie).

Dans une casserole profonde, faites chauffer de l'eau avec 2CS de vinaigre blanc.

Pendant ce temps et à l'aide d'un emporte pièce rond, découpez 2 ronds dans les tranches de pain. Faites-les ensuite grillées.

Faites revenir vos tranches de bacon dans une poêle avec un filet d'huile.

Dans une assiette, placez votre pain (ou muffin), posez le bacon dessus. Réservez au chaud.

L'eau doit maintenant bouillir, réalisez alors des œufs pochés (2min30 pour des œufs moyens). La petite technique, c'est de faire tourbillonnée l'eau avec une cuillère avant de faire glisser l'œuf cru dedans. Le mouvement de l'eau permettra au blanc de rester (plus ou moins sur lui-même). Le vinaigre quant à lui, permet de faire coaguler plus vite le blanc. Sortez l'œuf à l'aide d'un écumoir, posez sur un papier absorbant.

Terminez le dressage : Posez l'œuf poché sur le bacon, ajoutez une bonne dose de sauce hollandaise. Parsemez d'estrageon

ciselé.

Servez de suite !

Vous pouvez accompagner d'un salade de roquette ou d'un cœur de bœuf bien assaisonnée.