



### Les œufs Bénédicte de Benoît Castel

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 2 personnes

#### **Ingrédients**

- 2 muffins anglais
- 50 g de vinaigre blanc
- 4 œufs bio extra-frais
- 4 tranches de bacon

*Pour la sauce hollandaise*

- 3 jaunes d'œufs
- 1 c. à café de moutarde
- 150 g de beurre
- ½ citron pressé
- Sel et poivre

1. Commencer par la sauce hollandaise : dans une casserole, mélanger les jaunes d'œufs avec 1 c. à soupe d'eau et la moutarde. Faire chauffer sur feu très doux, tout en mélangeant avec un fouet. La préparation va épaissir jusqu'à avoir une texture de crème épaisse. Ajouter alors le beurre en petits morceaux, fouetter vivement. Enfin, verser le jus de citron. Saler et poivrer.
2. Pour les œufs pochés, porter à ébullition 2 l d'eau avec le vinaigre blanc, puis réduire le feu sous la casserole pour obtenir un léger frémissement. Casser un œuf dans un verre. Avec une spatule, créer un tourbillon dans l'eau,

verser l'œuf en son centre. Avec une cuillère, rabattre le blanc autour du jaune. Au bout de trois minutes, c'est prêt ! Sortir l'œuf de la casserole avec une écumoire et réserver. Recommencer avec les autres œufs.

3. Dans une poêle, faire griller le bacon. Trancher les muffins en deux et les passer au grille-pain.
4. Dans une assiette, placer le muffin avec le bacon grillé. Déposer dessus un œuf poché et napper généreusement de sauce hollandaise.

### **Variante**

Œufs à la florentine. Remplacer le bacon grillé par une tombée d'épinards frais.