



Oeufs bénédicte aux asperges, bacon et moutarde à l'estragon

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 muffins anglais
- 16 asperges vertes
- 8 tranches de lard
- 4 oeufs extra frais
- vinaigre blanc
- 3 jaunes d'œufs
- 125 g de beurre clarifié
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'estragon Clovis
- sel/poivre

1. Clarifiez votre beurre ; faites-le fondre délicatement dans une casserole. Laissez reposer quelques minutes en inclinant légèrement la casserole. Tout d'abord, retirez l'écume présente à la surface. Versez ensuite le beurre dans un petit bol en faisant attention de ne pas récupérer la partit blanche présente dans le fond.
2. Préparez votre sauce hollandaise. Dans une casserole, fouettez les jaunes d'œufs avec 1 cuillère à soupe d'eau et le jus de citron. Fouettez jusqu'à avoir

une consistance mousseuse. Faites cuire au bain marie sans cesser de fouetter. Votre mélange doit épaissir et prendre du volume. Incorporez ensuite le beurre petit à petit et sans cesser de fouetter. Attention cette étape est délicate et votre sauce peut trancher facilement. Si c'est le cas, retirez du feu et ajoutez un peu d'eau en fouettant. Une fois votre sauce prête, salez, poivrez et ajoutez la moutarde à l'estragon Clovis.

3. Nettoyez vos asperges ; retirez le pied ainsi que toutes les petites feuilles présentes sur la tige. Faites cuire dans une eau bouillante salée pendant 5 minutes. Débarrassez dans l'eau glacée pour stopper la cuisson et fixer la couleur bien verte.
4. Faites cuire votre lard dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Réservez.
5. Faites bouillir une petite casserole d'eau avec une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Cassez vos œufs dans un petit récipient individuel. Lorsque l'eau frémit (pas plus !), versez 1 premier œuf dans la casserole et faites un tourbillon dans l'eau (sans toucher l'œuf). Laissez cuire environ 3 minutes. Débarrassez sur un essuie-tout le temps de réaliser les 3 autres œufs pochés. Vous pouvez réaliser plusieurs œufs en même temps si vous avez l'habitude.
6. Coupez vos petits pains en 2. Faites-les griller au grille-pain (ou à la poêle).
7. Dresser : déposer la base du pain sur une assiette, déposez 4 asperges et 2 tranches de lard grillé par-dessus, ajoutez un œuf poché, poivrez et enfin, nappez de sauce hollandaise.