



OEUFS BÉNÉDICTINE

INGRÉDIENTS

- 6 muffins anglais
- Beurre
- 12 tranches de saumon fumé
- 12 œufs
- 2 bouquets de roquette
- Sel marin
- Poivre
- Brindilles d'aneth
- Quelques gouttes de vinaigre pour pocher les œufs
- 1 litre d'eau pour pocher les œufs

INSTRUCTIONS

1. Faire bouillir l'eau en ajoutant quelques gouttes de vinaigre dans l'eau qui aideront les œufs à conserver leur forme en pochant.
2. Lorsque l'eau commence à bouillir, réduire le feu, ajouter les œufs que vous aurez cassés dans un bol au préalable. Cuire jusqu'à la consistance désirée.
3. Griller vos muffins anglais pendant la cuisson des œufs. Les beurrer ensuite et les déposer sur les assiettes.
4. Déposer une tranche de saumon fumé sur chaque muffin, puis, placer les feuilles de roquette par-dessus le saumon et y déposer les œufs.
5. Ajouter un peu de sauce hollandaise (si désiré).
6. Saler et poivrer puis compléter le tout avec une brindille d'aneth.

Servir et déguster!