

Oeufs Benedict



Pour 4 ?ufs, il vous faut :

- 4 tranches de Pain de mie
- 30 g de beurre
- 2 tranches de jambon fumé
- 4 Oeufs pochés
- 200 g de Sauce Hollandaise
- 4 feuilles de persil (facultatif)

Poids total de ces ingrédients : 650 grammes

Durée : 1 heure 4 min.

- Préparez 200 g de Sauce Hollandaise.

Réservez au chaud.

- Préparez 4 Oeufs pochés.

Réservez au chaud.

- Retirez la croûte de 4 tranches de Pain de mie.

- Beurrez légèrement une face avec un peu de beurre.

- Coupez 2 tranches de jambon fumé en 2 pour obtenir des tranches à peu près de la taille de vos tranches de pains.

Faites chauffer les assiettes.

- Passez vos tranches de jambon dans une poêle chaude 30 secondes de chaque côté (si vous utilisez du jambon blanc, laissez assez longtemps pour que le jambon grille un peu).

Réservez au chaud.

- Dans la même poêle, mettez vos tranches de pain côté beurré en dessous jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, ensuite retournez et laissez sur l'autre face 1 minute.

Si vous êtes pressé(e) ne beurrez pas les toasts, passez les juste au grille-pain.

- Posez 1 toast (ou 2 selon votre appétit) dans une assiette chaude, posez dessus une tranche de jambon grillé, puis un ?uf poché.

- Nappez de sauce hollandaise, décorez éventuellement d'une feuille de persil ou de cerfeuil, et servez immédiatement.