

Oeuf b nedictine avocat et bacon à faire à la maison!

DÉJEUNERS-BRUNCHS - OEUFS - RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Ingrédients pour la sauce hollandaise:

- 3/4 livre de beurre non salé
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. soupe d'eau
- 1 c. thé de jus de citron
- Sel et poivre

Ingrédients pour les muffins et oeufs pochés :

- 4 muffins anglais
- 8 tranches de bacon cuit
- 8 oeufs pochés
- 1-2 avocats
- Ciboulette ciselée

Préparation

Marche à suivre pour la sauce hollandaise:

1. Faire fondre le beurre sur un bain marie. Retirer les impuretés à l'aide d'un tamis. Mettre de côté.

2. Mettre les jaunes d'œufs et l'eau dans un bol et mettre au dessus d'un bain marie. Ne pas mettre le feu trop fort (je dirais medium).
3. Mélanger les pendant 10 secondes et baisser le feu à doux.
4. Fouetter sans arrêt pendant 30 secondes pour faire gonfler la préparation.
5. Ajouter lentement le beurre tout en fouettant.
6. Fouetter sans arrêt et lorsque la sauce sera épaisse, ajouter le citron et assaisonner.
7. Conserver au chaud en mettant un linge sec par dessus le bol sur le comptoir et servir le plus rapidement possible.

Marche à suivre pour les muffins et oeufs pochés :

1. Commencer par faire votre sauce hollandaise.
2. Ensuite, pochez vos œufs.
3. Pendant la cuisson de ces derniers, commencez le montage de vos assiettes en suivant l'ordre suivant: Muffin anglais grillé, bacon et avocat.
4. Déposez vos oeufs pochés sur l'avocat et napper de sauce hollandaise.
5. Décorer avec la ciboulette!