

# Œufs bénédicte sur muffin anglais, sauce hollandaise

## Recette pour 4 personnes

### Description

Oeufs pochés servis sur un muffin anglais grillé accompagnés de quelques tranches de jambon fumé d'épaule, nappée d'une sauce hollandaise.

### L'astuce du chef

Évitez d'utiliser un bol en aluminium pour réaliser la sauce hollandaise, car celle-ci se colorera d'une teinte verdâtre. Portez une attention particulière à la sauce, puisque celle-ci est très sensible à la chaleur et pourrait se séparer.

### Ingrédients

Pour la sauce hollandaise

- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Ml Eau
- 250 Gr Beurre
- 5 Ml Jus de citron
  
- Sel et poivre

Pour les oeufs pochés

- 4 Unité(s) Oeuf
- 2 Litre(s) Eau
- 100 Ml Vinaigre blanc
  
- Sel et poivre

Pour les oeufs bénédicte

- 2 Unité(s) Muffin anglais
- 200 Gr Jambon fumé d'épaule
  
- Sel et poivre

### Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre four à 400.00 F°

Mise en place

Coupez les muffins anglais en deux et déposez sur une plaque de cuisson la face interne vers le haut

que vous ferez griller au four quelques minutes juste avant de servir. Trancher le jambon en fine tranche.

#### Préparation de la sauce Hollandaise

Dans un récipient au bain-marie, battez les jaunes d'œufs avec l'eau. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange mousse. Retirez le récipient du bain-marie et incorporez soigneusement les morceaux de beurre, sans arrêter de fouetter. Si la sauce refroidit trop pendant l'incorporation du beurre, remettez-la sur le bain-marie quelques secondes. Salez et poivrez puis ajoutez un filet de citron et servez aussitôt ou gardez la sauce au chaud au bain-marie.

#### Préparation des oeufs pochés

Pochez les oeufs 3 minutes dans une casserole d'eau vinaigrée frémissante. Déposez-les sur un papier absorbant.

#### Dressage

Sur chaque demi-muffin anglais, déposez les tranches de jambon, puis un oeuf poché. Nappez de sauce hollandaise.

**Bon appétit!**