

# Oeufs bénédictine sur muffin anglais, jambon à l'érable, sauce hollandaise |

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Oeufs pochés servis sur un muffin anglais grillé accompagnés de quelques tranches de jambon fumé d'épaule, napp e 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

- 3 Unité(s) Jaune d' uf
- 30 Ml Eau
- 250 Gr Beurre
- 5 Ml Jus de citron

### Pour les oeufs pochés

- 12 Unité(s) Oeuf
- 2 Litre(s) Eau
- 100 Ml Vinaigre blanc

### Pour les oeufs bénédictine

- 6 Unité(s) Muffin anglais
- 360 Gr Jambon fumé d'épaule
- 60 Ml Sirop d' rable

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 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 juliennes.

### 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

Faites sautez le jambon dans une poêle avec le sirop d'érable et un peu de beurre. Sur chaque demi-muffin anglais, déposez le jambon, puis un oeuf poché. Nappez de sauce hollandaise.

**Bon appétit!**