



RECETTE BRUNCH

Œuf bénédictine au saumon fumé sur brioche au beurre



Pour 4 portions:

- 4 tranches de Brioche au Beurre Au Pain Doré
- 150g de saumon fumé en tranches
- 125g beurre salé mou
- Jus de ½ citron
- 4 œufs
- 1 c à table de vinaigre blanc
- 2 jaunes d'œufs
- 1 branche d'estragon frais
- Quelques feuilles de salade
- Fleurs pour décoration
- Sel et poivre

Préparation :

- Tranchez la brioche en 4. Grillez et déposez dans les assiettes.
- Ciselez l'estragon.
- Faites chauffer un grand volume d'eau avec du sel et le vinaigre dans une casserole à feu vif. Lorsque l'eau commence à frémir légèrement, baissez le feu à feu moyen. Cassez-y les œufs un par un. Laissez cuire 2 à 3 min. Retirez et réservez au chaud.
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
- Fouettez les jaunes d'œufs dans un cul-de-poule placé au-dessus d'un récipient avec un fond d'eau chaude comme un bain-marie.
- Lorsque le beurre est fondu, versez-le un tiers à la fois sur les jaunes d'œufs battus tout en continuant de fouetter. Fouettez jusqu'à obtenir une sauce hollandaise bien lisse.
- Ajoutez-y ensuite le jus de citron et l'estragon ciselé.
- Recouvrez les tranches de brioche avec les feuilles de salade, les œufs, le saumon fumé et la sauce hollandaise.
- Garnir de fleurs si désiré, sel & poivre.
- Servir.

Astuce:

Pour sauver du temps vous pouvez acheter la sauce Hollandaise déjà faite. Vous n'aurez qu'à la réchauffer. La Brioche au beurre se congèle très facilement.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !