

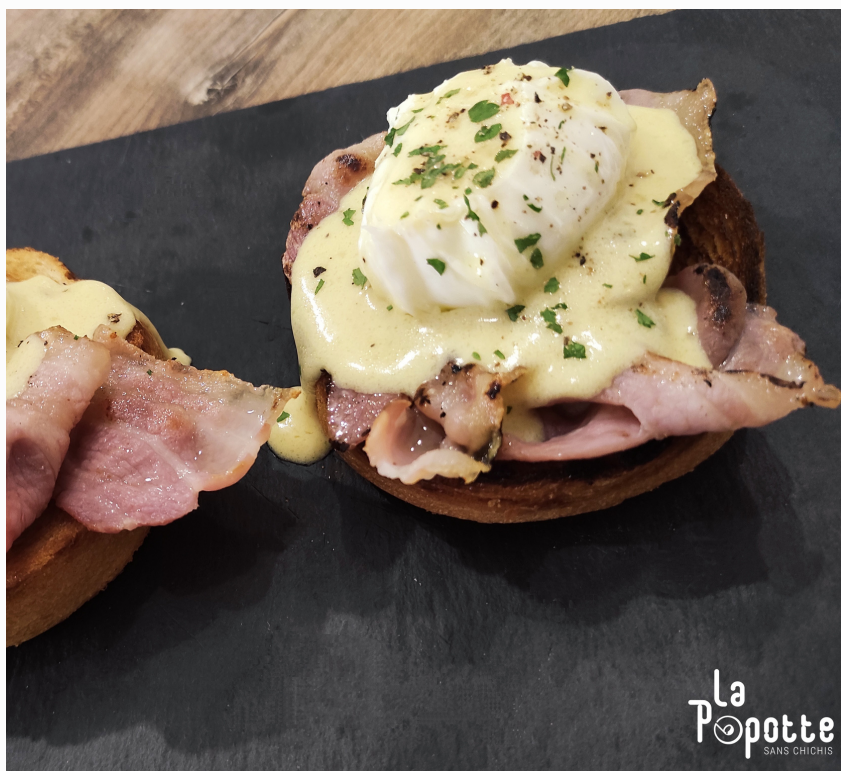


Oeuf Bénédict

Très facile
Pour 3 pers.
Prép : 20 min
Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

3 brioche feuilletée
3 oeufs
6 tranches de poitrine fumée
Sauce hollandaise



Pour faire vos oeufs pochés, coupez 3 carrés de film étirable.
Déposez un carré de film étirable dans trois ramequins différents.
Cassez un œuf dans chaque ramequin.
Fermez-les de manière étanche.
Plongez 3 min dans une casserole d'eau bouillante.
Pendant ce temps, faire réchauffer les brioches feuilletées coupées en deux au grille pain.
Faire griller la poitrine à la poêle.
Dans chaque assiette déposez une moitié de brioche feuilletée, 2 tranches de poitrine grillées, l'œuf poché et nappez le tout de sauce hollandaise.
Servir sans attendre.

Par La Popotte Sans Chichis