

# ŒUFS BÉNÉDICTINE AVEC PINK LADY

## **Ingrédients pour 2 portions**

### **Ingrédients sauce hollandaise**

- 100g de beurre, fondu très lentement, attention : il ne doit pas se séparer !
- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- 1/2 cuillère à soupe de jus de citron
- sel & poivre

### **Ingrédients pour la finition**

- 2 tranches de pain, p. ex. pain d'épeautre, légèrement grillées
- 2 tranches de fromage aux noix douces, p.ex. Fol Épi
- 1/2 -1 petite pomme Pink Lady, en cubes
- 2 tranches de jambon de campagne
- 2 œufs
- Microgreens pour la décoration



## **Temps de préparation : 25 à 35 minutes**

### **Préparation de la sauce hollandaise**

1. Mettre les jaunes d'œufs, la moutarde et le jus de citron dans un récipient haut et mélanger au fouet électrique.
2. Ajouter le beurre, d'abord en gouttelettes, puis en filaments fins, en continuant de mixer. Veiller à ce que la sauce soit liée et ait la bonne consistance. Si elle est encore trop liquide et semble «séparée», soit le beurre a été chauffé trop rapidement, soit il n'a pas été versé assez lentement avec les autres ingrédients.
3. Pour finir, assaisonner la sauce avec du sel et du poivre.

### **Préparation de la finition**

1. Pocher les deux œufs dans de l'eau bouillante.
2. Garnir les tartines d'une tranche de fromage, ajouter des dés de pomme et recouvrir à nouveau d'une tranche de jambon.
3. Placer les œufs pochés sur les tranches de jambon et les arroser de sauce hollandaise.
4. Décorer avec des microgreens.