

Les œufs Bénédictes au Gruyère de France



Durée :
40 min



Saisonnalité :
Printemps/été



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

- 4 muffins anglais
- 8 tranches de bacon
- 8 grosses feuilles d'épinard
- 8 œufs
- 1 noisette de beurre
- 3 jaunes d'œuf
- 150 g de beurre fondu
- 30 g de Gruyère de France râpé
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 10 g de Gruyère de France pour faire de belles lamelles
- sel et poivre
- quelques brins de ciboulette

Préparation

- Coupez les muffins anglais en deux (comme pour les pains à hamburgers) puis faites-les dorer côté mie dans une poêle légèrement beurrée.
- Faites revenir le bacon dans la poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- Rincez délicatement les feuilles d'épinard, enlevez la tige et la nervure centrale. Portez à ébullition une casserole d'eau salée puis blanchissez-les quelques minutes (sans couvercle pour garder leur belle couleur verte). Égouttez-les délicatement.
- Détaillez la ciboulette.
- Portez à ébullition une casserole d'eau avec le vinaigre. Cassez un des œufs dans un verre. Dans la casserole, créez un tourbillon dans l'eau à l'aide d'une cuillère et faites glisser délicatement l'œuf au creux du tourbillon, aidez-vous de la cuillère pour bien ramasser le blanc autour du jaune. Pochez l'œuf 3 à 4 minutes puis retirez-le de l'eau à l'aide d'une passoire. Égouttez-le sur un papier absorbant. Attention le jaune doit être encore coulant. Renouvelez l'opération pour chaque œuf.
- Faites fondre le beurre délicatement. Au bain-marie, fouettez les jaunes d'œuf avec le jus de citron jusqu'à obtenir une consistance bien mousseuse et légèrement épaissie. Incorporez le beurre fondu en fouettant constamment. Ajoutez le Gruyère de France râpé puis fouettez jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.
- Sur chaque moitié de muffin anglais, déposez une tranche de bacon grillé, une feuille d'épinard, quelques lamelles de Gruyère de France puis un œuf poché. Nappez de sauce au Gruyère de France et parsemez de ciboulette. Dégustez de suite.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance