



Oeufs Benedict à la sauce hollandaise et pancakes au bacon et sirop d'érable

Oeufs Benedict à la sauce hollandaise (pour 4 personnes)

- 2 Muffins
- 4 oeufs
- 4 tranches de bacon
- 4 petites saucisses
- 1 càs de vinaigre d'alcool
- 1 càs de gros sel

Sauce hollandaise :

- 2 jaunes d'oeufs
- 150 g de beurre
- 1 càs de jus de citron
- Sel

1/ Faites cuire le bacon et les saucisses à la poêle dans de l'huile d'olive.

2/ Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole, ajoutez le gros sel et le vinaigre et portez à ébullition, puis amenez à frémissement.

3/ Sauce : fouettez les jaunes d'oeufs avec 1 càs d'eau et posez éventuellement dans un bain-marie. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit liquide, ajoutez le sel puis incorporez le beurre en noisettes jusqu'à obtention d'une sauce ferme et veloutée. Ajoutez le jus de citron sans cesser de fouetter.

4/ Cassez les oeufs dans quatre bols et versez-les dans l'eau. Rabattez le blanc sur les jaunes en vous aidant d'une cuillère, et laissez cuire 3 mn.

5/ Coupez les muffins en deux et faites-les toaster dans un grille-pain ou sous le gril du four.



6/ Egouttez les oeufs avec une écumoire et posez-les sur un linge, puis conservez-les dans de l'eau tiède.

7/ Répartissez les muffins dans quatre assiettes, posez dessus le bacon, puis les oeufs et nappez de sauce. Servez avec les saucisses et les hashbrowns.

Pancakes au bacon et sirop d'érable (pour 4 personnes)

- 220 g de farine
- 35 g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 càc de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 60 g de beurre + quelques noisettes pour la poêle
- 35 cl de lait entier
- 2 oeufs

Pour servir

- 8 tranches de bacon
- 2 bananes
- un bon sirop d'érable

1/ Faites cuire les tranches de bacon 10 à 12 mn au four préchauffé à 240 °C : elles doivent être bien dorées.

2/ Faites fondre le beurre dans une casserole, puis laissez-le refroidir.

3/ Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate et le sel. Dans un autre bol, fouettez le lait, les oeufs et le beurre fondu.

4/ Incorporez le mélange sec au mélange lait-oeufs-beurre : le secret pour réussir de bons pancakes gonflés, c'est de mélanger les ingrédients le plus délicatement possible.



5/ Faites chauffer une noisette de beurre dans une poêle. Versez-y 1 càs de pâte et faites cuire quelques secondes sur feu vif. Dès que des grosses bulles se forment à la surface du pancake, retournez-le. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

6/ Déposez le bacon ou les tranches de bananes sur les pancakes et servez-les nappées de sirop d'érable.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_oeufs-benedict-a-la-sauce-hollandaise-et-pancakes-au-bacon-et-sirop-d-erable?id=9131040&emissionId=5931