



## 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 !