

Toast Marie-Jeanne



TEMPS DE PRÉPARATION

12 min

TEMPS DE CUISSON

5 min



TYPE DE PLAT

Enrée

CUISINE

Française



PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain grillé
- 8 tranches de saumon fumé
- 4 œufs
- 4 jaunes d'œuf
- 1/4 cup de jus de citron
- 2 c.à.s d'eau
- 125 gr de beurre
- Sel et poivre
- 4 c.à.s d'œufs de lompe

INSTRUCTIONS

1. Préparez la sauce hollandaise: Préparez un bain-marie. Dans une petite casserole, hors du feu, fouettez les jaunes d'œufs avec le jus de citron et l'eau. Placer la casserole dans l'eau frémissante en fouettant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter progressivement le beurre fondu chaud en fouettant. Assaisonnez de sel et de poivre et réservez au chaud.
2. Pour pocher les œufs, cassez votre œuf dans un bol ou dans une soucoupe. Ajoutez une goutte de vinaigre. Faites bouillir de l'eau dans une petite casserole. Remuez l'eau avec un fouet pour créer un léger tourbillon. Déposez lentement l'œuf au centre. Cuire 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le blanc soit pris. Soulevez l'œuf avec une cuillère perforée et égouttez-le sur du papier absorbant.
3. Dressez vos toasts avec 2 tranches de saumon, l'œuf poché, la sauce hollandaise et une cuillère à soupe d'œufs de lompe. Assaisonnez de sel et de poivre noir concassé.



MOTS CLÉS
saumon, toast