

Oeuf poché aux lardons fumés minute, sauce hollandaise au paprika, croutons à l'huile d'olive

Recette pour 4

Description

La sauce Hollandaise fût crée sous le règne de Louis XIV, durant la guerre de Hollande, d'où son nom. Une dérivée, la sauce Béarnaise et elle entre aussi dans la réalisation des oeufs Bénédicte.

L'astuce du chef

Attention à la chaleur de votre bain-marie, le but est de créer du volume en fouettant la hollandaise, une fois que le ruban vous parrez ferme, elle est cuite.

Ingrédients

Oeufs pochés

- 4 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre blanc
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce Hollandaise

- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Ml Vin blanc
- 250 Gr Beurre clarifié
- 5 Ml Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Paprika
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Crouçons

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 150 Gr Bacon
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Sauce Hollandaise

Dans un bol sur un bain-marie, battez les jaunes d'œufs avec le vin blanc (ou de l'eau). Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. retirez-vous du bain-marie sans cesser de fouetter si vous votre bol est trop chaud (vous devez pouvoir tenir votre main sans vous brûler) pour éviter de cuire le mélange. vous allez faire des aller retour sur le bain-marie, jusqu'à ce que votre mélange triple pratiquement de volume.

Retirez le récipient du bain-marie et incorporez soigneusement les morceaux de beurre, sans arrêter de fouetter. Si la sauce refroidit trop pendant l'incorporation du beurre, remettez-la sur le bain-marie quelques secondes. Salez et poivrez puis ajoutez un filet de citron, Ajoutez le paprika en poudre (fumé ou pas) et servez aussitôt ou gardez la sauce au chaud au bain-marie.

Oeufs pochés

Dans une casserole d'eau frémissante et salée et légèrement vinaigrée, déposez délicatement les oeufs un à un pour les pocher. À l'aide d'une écumoire, retournez le blanc d'oeuf sur le jaune, attention à la cuisson 3 minutes environ (le jaune doit rester liquide). Débarrassez les oeufs sur un linge, les réserver

Croûtons et lardons

Coupez le bacon en lardons, le mélangez avec les croûtons lors de la cuisson au four.

Coupez des petits cubes de baguette (brunoise), les arrosez d'un filet d'huile d'olive, les saler, les poivrer, les passer sur une plaque de four avec les lardons, passez le tout au four durant 5 à 6 minutes.

Les parsemer sur la hollandaise qui recouvre généreusement les oeufs pochés

Bon appétit!