



Oeufs Bénédictes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

vinaigre

8 œufs

1/2 citron (jus)

1 pincée de poivre de cayenne

sel

200 grammes de beurre (en morceaux)

200 grammes de lard

4 pain (épaisses)

aromates (ciboulette, cresson, persil, etc.)

Méthode de préparation

- 1.** Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Ajoutez un bon trait de vinaigre et baissez le feu pour que l'eau ne bouillonne pas trop. Cassez un œuf dans une tasse et faites-le glisser délicatement dans l'eau. Laissez cuire pendant 2 minutes, puis sortez l'œuf de l'eau à l'aide d'une écumoire. Laissez égoutter sur du papier absorbant et gardez chaud. Préparez trois autres œufs de cette manière.
- 2.** Utilisez uniquement le jaune des œufs restants. Placez-les dans un poêlon avec le jus de citron et quelques cuillères d'eau. Assaisonnez selon votre goût à l'aide du sel et du poivre de Cayenne. Faites cuire à feu doux et remuez sans cesse à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que les œufs soient légèrement liés (comme une mayonnaise).
- 3.** Retirez du feu et incorporez le beurre progressivement. Remettez éventuellement le poêlon sur le feu brièvement le temps que le beurre fonde et soit complètement intégré aux œufs. Réservez la sauce au chaud.