

PRÉPARATION :
**10 MIN + PRÉPARATION DES MUFFINS
 & DU BEURRE (SI VOUS LE SOUHAITEZ)**

CUISSON :
20 MIN

POUR :
2 À 4 PERSONNES

œufs Bénédicte

Ne sortons pas trop des sentiers battus : c'est tout de même un classique à ne pas dénaturer. Tout le monde devrait savoir comment pocher un œuf. C'est un peu intimidant, la première fois, mais comme en toute chose, il faut se lancer. Ne soyez pas timides ! Et je vous facilite la tâche en vous proposant de préparer la sauce hollandaise au blender.

1 trait de vinaigre blanc distillé
 4 gros œufs
 2 cuil. à soupe (3 cl) d'huile d'olive vierge extra
 4 tranches de bacon
 2 **muffins anglais** (p. 77)
 Piment de Cayenne grillé (facultatif), pour saupoudrer
 15 g de ciboulette très finement hachée
 Poivre noir du moulin, selon votre goût

Pour la sauce hollandaise :
 110 g de **beurre demi-sel** (p. 33)

3 gros jaunes d'œufs
 1 cuil. à soupe (1,5 cl) de jus de citron fraîchement pressé + un peu si nécessaire
 ½ cuil. à café (1 g) de piment de Cayenne
 Sel casher, selon votre goût

1 Préparez la sauce hollandaise : dans une petite casserole, faites chauffer doucement le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'il soit tout juste fondu, puis retirez-le du feu. Il ne doit pas être brûlant – juste fondu.

2 Mettez les jaunes d'œufs et le jus de citron dans le bol d'un blender puissant. Mixez à vitesse rapide jusqu'à ce que les jaunes commencent à épaissir et à s'éclaircir légèrement.

3 Sans cesser de mixer, incorporez le beurre fondu en un long filet continu. Commencez par quelques gouttes au début, puis passez progressivement à un filet plus fourni. Une fois tout le beurre incorporé, vous devriez avoir une sauce hollandaise épaisse et émulsionnée. Si elle est trop épaisse, incorporez un peu de jus de citron en continuant de mixer, un peu à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Ajoutez le piment de Cayenne, et salez selon votre goût. Réservez la sauce au chaud.

4 Préparez les œufs pochés : portez une casserole de taille moyenne d'eau à très faible ébullition à feu moyen. Ajoutez 1 trait de vinaigre. Cassez 1 œuf dans un ramequin. À l'aide d'une cuillère en bois, remuez l'eau en un mouvement circulaire pour créer un tourbillon. Versez délicatement l'œuf au centre de ce tourbillon et laissez le blanc se replier naturellement sur lui-même. Laissez-le se poser dans l'eau frémissante et laissez-le cuire, sans y toucher, pendant 3 min ou jusqu'à ce que le blanc soit cuit et le jaune, encore coulant. Retirez l'œuf de l'eau à l'aide d'une écumoire et déposez-les sur une feuille de papier absorbant pour le laisser s'égoutter. Renouvelez l'opération avec le reste des œufs, en les faisant cuire l'un après l'autre.

5 Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une poêle, sur feu moyen à vif, jusqu'à ce qu'elle soit brûlante. Déposez-y le bacon et faites-le cuire pendant 2 min sur chaque face jusqu'à ce qu'il soit brun doré. Coupez les muffins en deux dans l'épaisseur et faites-les griller.

6 Dans chaque assiette, déposez un demi-muffin grillé. Placez par-dessus 1 tranche de bacon et 1 œuf poché, puis nappez de sauce hollandaise. Parsemez de piment de Cayenne (si vous le souhaitez), de ciboulette et de poivre, selon votre goût. Servez aussitôt.

