



Oeufs Bénédicte au jambon et basilic

30/04/2019 à 08h09

Par [Paul Blouet](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 œufs
- 5 cl de vinaigre
- 4 tranches de jambon cuit
- 1 jaune d'œuf
- Jus de citron
- 1 bouquet de basilic frais
- 2 muffins anglais
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de vin blanc sec
- Sel
- Poivre

Préparation :

- La sauce hollandaise: faites fondre le beurre à feu doux. Dans un bain-marie, fouettez le jaune d'œuf et le vin blanc en une masse crémeuse;
- Hors du feu, sans cesser de fouetter, incorporez-y d'abord quelques gouttes de beurre chaud puis le restant en un trait continu. Relevez de jus de citron, salez et réservez à feu très doux;
- Les œufs Bénédicte: portez 1 l d'eau à ébullition dans une petite casserole. Cassez, séparément, les œufs dans des petits bols. A 5 reprises, faites blanchir les feuilles de basilic, 10 secondes, à l'eau bouillante légèrement salée puis rafraichissez-les sous un jet d'eau froide. Egouttez-les soigneusement en les pressant et réservez;
- Ajoutez le vinaigre à l'eau frémissante. Un à un, faites glisser les œufs à la surface de l'eau. Laissez-les pocher, 4 mn puis prélevez-les avec une écumoire. Egouttez-les;
- Coupez les muffins en deux dans le sens de l'épaisseur. Faites-les dorer au toaster. Dressez-les sur les assiettes;
- Garnissez-les de jambon et de feuilles de basilic. Posez un œuf poché par-dessus. Nappez-les de sauce hollandaise. Salez, poivrez et servez.