SAUCE HOLLANDAISE.

POUR 4 PERSONNES (environ 1 bol)

Ingrédients :

125 gr de beurre doux

2 jaunes d'œufs

12 gr d'eau froide

18 gr de jus de citron.

Préparation :

Faites fondre doucement au bain-marie, le beurre doux coupé en parcelles, sans remuer.

Laissez reposer le bol de beurre fondu hors de la casserole.

Filtrez le beurre pour ne conserver que la matière jaune clair.

Placez 2 jaunes d'œufs et 12 gr d'eau froide dans une petite casserole. A feu très doux, fouettez énergiquement en formant des 8 à l'aide d'un fouet souple, jusqu'à obtention d'une texture mousseuse et légèrement onctueuse, comme un sabayon .Vous devez voir le fond de la casserole lorsque vous soulevez le fouet .la préparation ne dois pas dépasser 60°c.

Si la consistance est trop crémeuse, ajoutez un peu d'eau froide .Salez, poivrez et versez 18 gr de jus de citron Incorporez lentement le beurre clarifié, tout en fouettant doucement. Passez éventuellement la sauce au chinois. Maintenez-la au chaud au bain marie jusqu'au moment de servir

---

ŒUFS BENEDICT Á L'AVOCAT

PRÉPARATION : 40 MN. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

4 petits pains muffins, 4 tranches fines de lard fumé, 4 œufs extra- frais à température ambiante, 2 avocats ,1 bol de sauce hollandaise maison (voir recette ci-dessus) ,2 brins de cerfeuil, poivre.

Pelez les avocats, ôtez les noyaux et coupez la chair en fines lamelles.

Dans une petite poêle chaude, faites griller les tranches de lard coupées en deux jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Portez une casserole d'eau à ébullition.

Plongez-y les œufs, comptez 5 mn à partir de la reprise de l'ébullition.

Coupez les muffins en deux. Faites toaster les tranches.

Rafraîchir les œufs sous l'eau froide, puis écalez –les.

Sur 4 toasts, répartissez les lamelles d'avocat, de lard grillé et les œufs pochés.

Nappez de sauce hollandaise tiéde, poivrez et parsemez de cerfeuil.

Servez aussitôt avec les toasts restants.