



# Œufs bénédictine au saumon fumé avec pommes de terre rôties aux épices de Montréal

Spécial découverte 30 minutes



Saumon fumé  
100 g | 200 g



Œuf  
4 | 8



Pain ciabatta  
2 | 4



Mélange roquette  
et épinards  
28 g | 56 g



Mayonnaise  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Citron  
1 | 2



Tartinade à l'ail  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Pomme de terre à  
chair jaune  
400 g | 800 g



Épices de  
Montréal  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Ciboulette  
7 g | 14 g



Câpres  
30 g | 60 g



Vinaigre de vin  
blanc  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**, puis saupoudrer d'**épices de Montréal**.
- **Salier**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.

2



### Préparer

- Émincer la **ciboulette**.
- Rincer les **câpres**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**.
- Couper le **reste** du **citron** en quartiers.

3



### Griller les ciabattas

- Couper les **ciabattas** en deux, puis étendre la **tartinade à l'ail** sur les côtés coupés.
- Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson non recouverte, côtés coupés vers le haut.
- Griller dans le **bas** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés.
- Entre-temps, ajouter 8 **tasses d'eau** à une casserole moyenne. Porter à légère ébullition à feu moyen.

4



### Préparer la sauce béarnaise

- Dans une petite casserole, fondre 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de **beurre** à feu moyen-élevé, puis retirer du feu.
- Dans un petit bol, fouetter la **mayonnaise**, 2 c. à thé (4 c. à thé) de **jus de citron**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **zeste de citron** et ½ c. à thé (1 c. à thé) de **vinaigre**.
- Incorporer graduellement le **beurre** fondu en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter la **moitié** de la **ciboulette**. **Salier**, puis bien mélanger en fouettant. Réserver.

5



### Pocher les œufs

- Craquer les **œufs** et les ajouter dans 4 petits verres ou ramequins. (**REMARQUE** : Cuire en 2 étapes pour 4 pers.)
- Ajouter le **reste** du **vinaigre** à l'eau frémissante (celle de l'étape 3).
- À l'aide d'une cuillère, tourner l'eau avec précaution pour créer un léger tourbillon.
- Ajouter les **œufs**, un à la fois, dans l'eau tourbillonnante.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant doucement l'eau toutes les quelques min, jusqu'à ce que les **œufs** se figent légèrement. Entre-temps, répartir les **moitiés** de **ciabatta** dans les assiettes, puis garnir de **mélange roquette et épinards** et de **saumon fumé**.

6



### Terminer et servir

- Lorsque les **œufs** auront atteint la cuisson désirée, les retirer de l'eau à l'aide d'une cuillère à rainures.
- Sécher délicatement avec un essuie-tout, puis déposer un **œuf** cuit sur **chaque moitié** de **ciabatta garnie**. **Salier** et **poivrer**.
- Répartir les **potatoes** dans les assiettes.
- Napper les **œufs** de **sauce béarnaise**.
- Parsemer de **câpres** et du **reste** de la **ciboulette**.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.