



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

Spécial découverte 30 minutes



Saumon fumé
100 g | 200 g



Pain ciabatta
2 | 4



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



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



Mélange d'épices
de Montréal
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Câpres
30 g | 60 g



Œuf
4 | 8



Mélange roquette
et épinards
28 g | 56 g



Citron
1 | 2



Pomme de terre à
chair jaune
400 g | 800 g



Ciboulette
7 g | 14 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, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- 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 du **mélange 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**.
- Égoutter les **câpres**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Zester, puis presser la **moitié** du citron. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Ajouter **8 tasses d'eau** dans une casserole moyenne. Porter à légère ébullition à feu moyen.

3



Griller les ciabattas

- Entre-temps, couper les **ciabattas** en deux, puis étendre la **tartinade à l'ail** sur les côtés coupés.
- Disposer les **ciabattas** sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Cuire dans le **bas** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et grillées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

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.
- Fouetter dans un petit bol 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.

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**.
- À l'aide d'une cuillère, tourner l'**eau** avec précaution pour créer un léger tourbillon. Ajouter délicatement les **œufs**, un à la fois, dans l'**eau tourbillonnante**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant 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

- Une fois que **chaque œuf** a atteint la cuisson désirée, retirer de l'**eau** à l'aide d'une cuillère à rainures.
- Sécher délicatement avec un essuie-tout, puis déposer **un œuf** sur **chaque moitié de ciabatta garnie**.
- 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.