

Keto Brunch Salad

with Smoked Salmon and Tarragon Cream Sauce

30 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, slotted spoon, medium pot, small pot, 2 small bowls, whisk, paper towels

Ingredients

	2 Person
Egg	4
Smoked Salmon	100 g
Mayonnaise	4 tbsp
White Wine Vinegar	1 ½ tsp
Tarragon	7 g
Arugula and Spinach Mix	56 g
Croutons	28 g
Sugar*	¼ tsp
Butter*	2 tbsp
Oil*	

Salt and pepper*

* Pantry items

** Cook eggs to a minimum internal temperature of 74°C/165°F

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Strip **1 tsp tarragon leaves** from stem, then finely chop.
- Add **1 tsp white wine vinegar** and **½ tbsp oil** to a medium bowl, then whisk to combine. Add **arugula and spinach mix**, then season with **salt and pepper**. Toss to combine.



3 Make poached eggs

- Add **6 cups water** and **1 tsp salt** to a medium pot. Cover and bring a boil over high heat.
- Meanwhile, crack **all the eggs** into another small bowl.
- Once water is boiling, reduce heat to medium, then stir **water** in a circular motion.
- Add **2 eggs** to the **water**, then continue to stir in the same circular direction. (**TIP:** Stir carefully so that the eggs don't break!)
- Cook, stirring occasionally to keep the **water** swirling, until **egg whites** are opaque, 3-4 min.



2 Make tarragon cream sauce

- Melt **2 tbsp butter** in the microwave or small pot.
- While **butter** melts, whisk together **mayo**, **¼ tsp sugar** and **½ tsp white wine vinegar** in a small bowl.
- Gradually whisk in **melted butter** until smooth.
- Add **tarragon**. Season with **salt**, to taste, then whisk to combine. (**NOTE:** If sauce is too thick, slowly whisk in 1 tbsp warm water to help loosen.)



4 Finish and serve

- Carefully remove **eggs** from **water** using a slotted spoon and transfer to a paper towel-lined plate. Season with **salt and pepper**.
- Repeat poaching process with **remaining 2 eggs**.
- Divide **dressed greens** between bowls, then tear **smoked salmon** over top. Divide **eggs** between bowls, then sprinkle **croutons** over top.
- Drizzle **tarragon cream sauce** over top of **eggs**.

Salade céto pour le brunch

avec saumon fumé et sauce crémeuse à l'estragon

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, casserole moyenne, petite casserole, 2 petits bols, fouet, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Œuf	4
Saumon fumé	100 g
Mayonnaise	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 ½ c. à thé
Estragon	7 g
Mélange roquette et épinards	56 g
Croustons	28 g
Sucre*	¼ c. à thé
Beurre*	2 c. à soupe
Huile*	

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire les œufs jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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 Préparer

- Détacher **1 c. à thé** de **feuilles d'estragon** des branches, puis hacher finement.
- Dans un bol moyen, ajouter **1 c. à thé** de **vinaigre de vin blanc** et **½ c. à soupe** d'**huile**, puis bien mélanger en fouettant. Ajouter le **mélange roquette et épinards**, puis **saler et poivrer**. Bien mélanger.



3 Pocher les œufs

- Dans une casserole moyenne, ajouter **6 tasses** d'**eau** et **1 c. à thé** de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, craquer **tous** les **œufs** dans un autre petit bol.
- Lorsque l'**eau** bouillira, réduire à feu moyen, puis remuer l'**eau** de manière circulaire.
- Ajouter **2 œufs**, puis continuer à remuer de manière circulaire. (**CONSEIL** : Remuer avec précaution afin d'éviter que les jaunes se percent.)
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion pour maintenir l'eau en mouvement, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** soient opaques.



2 Faire la sauce crémeuse à l'estragon

- Au micro-ondes ou dans une petite casserole, faire fondre **2 c. à soupe** de **beurre**.
- Entre-temps, fouetter dans un petit bol la **mayonnaise**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à thé** de **vinaigre de vin blanc**.
- Incorporer graduellement le **beurre fondu**, en fouettant, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Ajouter l'**estragon**. **Saler**, au goût, puis bien mélanger en fouettant. (**REMARQUE** : Si la sauce est trop épaisse, incorporer graduellement, en fouettant, 1 c. à soupe d'eau.)



4 Terminer et servir

- À l'aide d'une cuillère à rainures, retirer les **œufs** de l'**eau** et les déposer sur une assiette recouverte d'essuie-tout. **Saler et poivrer**.
- Pocher les **2 autres œufs**.
- Répartir la **verdure** dans les bols et garnir de **saumon fumé déchiré**, d'**œufs** et de **croustons**.
- Arroser d'**un filet** de **sauce crémeuse à l'estragon**.