

RECETTE

*Oufs benédicte  
paleta ibérique cuite*

**Bellota-Bellota®**

## RECETTE

Oufs  
bénédictes,  
paleta ibérique  
cuite

## PORTION

2 4 6 8

## DIFFICULTÉ

● ○ ○ ○

## ① PRÉPARATION

20 minutes

## ① CUISSON

30 minute

## INGRÉDIENTS

4 œufs

4 muffins anglais

4 tranches de paleta ibérique  
cuite

20g de beurre

1 càs de vinaigre blanc

Sel, poivre

Pour la sauce hollandaise :

200g de beurre

3 jaunes d'œufs

1/2 citron

Sel, poivre

## PRÉPARATION

Préparer les œufs pochés :

Faire frémir de l'eau avec du  
vinaigre dans une casserole

à large fond. Casser un œuf  
dans une tasse et le déposer  
délicatement à la surface de

l'eau. Laisser pocher en rabattant  
les blancs autour du jaune.

Faire la même chose avec les autres œufs.

Pour la sauce :

Préparer un bain-marie. Dans une petite casserole, fouetter les jaunes d'œufs, le jus de citron et l'eau jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Incorporer le beurre en morceau petit à petit en fouettant bien. Saler et poivrer. Ouvrir les muffins en deux, les toaster et les beurrer encore chauds. Déposer la paleta ibérique cuite, l'œuf poché. Napper de sauce hollandaise.