Œufs bénédictine florentine aux asperges de Hollande

Ingrédients

10

- 500 g d'épinard
- 20 asperges (AA)
- 125 g de beurre clarifié
- 50 g de Bruschetta tomate Bresc
- 13 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 13 g Échalotte hachée Bresc
- 10 œufs
- 10 tr. de pain brioché
- 3 dl de vin blanc
- 10 jaunes d'œuf
- salad pea

Produits Bresc utilisés

Bresc Bruschetta à la tomate 1000g

Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g

Bresc Bruschetta à la tomate 325g

Bresc Échalote hachée 1000g

Méthode de préparation

Éplucher et faire cuire les asperges. Couper les asperges en petits morceaux. Faire revenir les épinards et les asperges avec l'ail haché et l'échalote hachée. Tartiner le pain de bruschetta et le faire griller au four. Dresser les épinards sur les tranches de pain grillées. Pocher les œufs et les disposer sur les épinards. Préparer une sauce hollandaise avec le vin, les jaunes d'œuf et le beurre. Verser un peu de sauce sur les œufs pochés et garnir d'un brin de salad pea. Servir avec du saumon fumé ou des crevettes de Hollande.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000