



## American Breakfast - Gourmand



20 min  
Modérée

### Pour 4 Personnes

#### Crispy Bacon <sup>(1)</sup>

- 4 Fines tranches de poitrine fumée
- Sel, poivre

#### Œuf Bénédicte <sup>(2)</sup>

- 6 Œufs
- 80g de beurre doux
- 1 Citron
- Sel, poivre

#### Dressage <sup>(3)</sup>

- 4 Pancakes de blé noir (7085)
- Quelques pousses d'épinard
- Fleur de sel, piment d'Espelette

#### (1) Crispy Bacon

- Préchauffer le four à 180°.
- Étaler sur une feuille de papier cuisson les tranches de poitrine fumées, assaisonner puis enfourner 8 à 10 minutes.
- Réserver sur un papier absorbant.

#### (2) Œuf Bénédicte

- Dans une eau bouillante vinaigrée, pocher 2 minutes 4 œufs.
- Clarifier le beurre et les 2 œufs restant.
- Cuire en sabayon les jaunes d'œufs, monter les à l'aide du beurre clarifié puis assaisonner sel, poivre et jus de citron.

#### (3) Dressage

- Déposer un pancake de blé noir, quelques pousses d'épinard, l'œuf accompagné de sa sauce hollandaise, une tranche de crispy bacon puis pour terminer un autre pancake de blé noir.



[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com)