

Œufs bénédictine sur Bola de Berlim

BRIDOR

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	40 min	40 min
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR
Dominique Lafontaine



/ Liste d'ingrédients



Beignet bola de Berlim Nature
52928 Quantité: 4

3.5 lbs pommes de terre

8 oeufs

1 tbsp vinaigre blanc

1.5 lbs asperges

1 lb tranches de bacon

1 1/2 cup sauce hollandaise

8 tranches fromage

ciboulette fraîche

sel et poivre

/ Préparation

ÉTAPE 1

Sortez les bolas du congélateur et laissez-les à température pièce pendant 2h30 avant de les couper en deux.

ÉTAPE 2

Faites cuire les pommes de terre au four pendant 30min à 400°F.

ÉTAPE 3

Dans une poêle, faites cuire les tranches de bacon. Utilisez la même poêle pour faire sauter les asperges pendant 5min.

ÉTAPE 4

Dans une casserole d'eau bouillante, ajoutez le vinaigre blanc et faites pocher vos oeufs.

ÉTAPE 5

Dans une assiette, disposez les deux moitiés de bola, ajoutez le fromage, les asperges, le bacon, un oeuf poché sur chaque moitié et enfin la sauce hollandaise. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de ciboulette fraîchement ciselée. Servez avec les pommes de terre.