



EGG'SPECTATION

Pour 10 personnes

20 min de préparation

2 min 30 s de cuisson

INGRÉDIENTS

SAUCE HOLLANDAISE

Jaune d'œuf liquide - Disgroup	125 g
Purée de citron jaune - Le P'tit Benoit *	90 g
Eau	80 g
Beurre doux	170 g
Sel fin	5 g
Poivre du moulin	0,2 g
Amidon de maïs	8 g

Plaque de pain de mie *	800 g
Comté en tranches	10 tr
Chiffonnade de jambon	250 g
Pousses d'épinards	60 g
Œufs	10 pces

PROGRESSION DE LA RECETTE

SAUCE HOLLANDAISE

- Mélanger le jus de citron, l'eau, le sel, le poivre et l'amidon de maïs.
- Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter.
- Chauffer la préparation à feu doux en fouettant jusqu'à la première ébullition, puis retirer du feu.
- Incorporer le beurre tempéré en petites parcelles, au fouet.
- Réserver.

DISQUES DE PAIN DE MIE

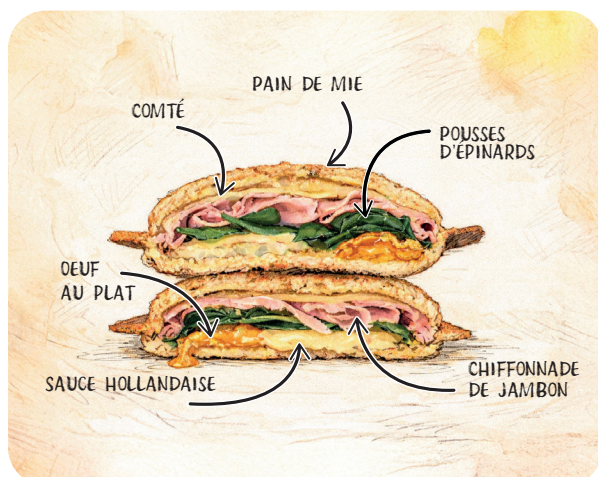
- Sortir la plaque de pain de mie du congélateur.
- La détailler encore légèrement congelée afin de faciliter la découpe, en disques de Ø 13 cm à l'aide d'un emporte-pièce.
- Réserver sous papier humide.

ŒUF AU PLAT

Dans une poêle antiadhésive, à l'aide d'un cercle de Ø 10 cm, cuire l'œuf au plat en conservant le jaune crémeux. Réserver.

MONTAGE POUR 1 PORTION

- Déposer les éléments :
 - 1 disque de pain de mie
 - 20 g de sauce hollandaise
 - 2 1/2 tranches de comté
 - 1 tranche de chiffonnade de jambon
 - les pousses d'épinards
 - l'œuf au plat
 - 20 g de sauce hollandaise
 - 1 second disque de pain de mie.
- Placer le sandwich dans une machine à sandwich professionnelle à 180 °C pendant 2 min 30 afin de l'encapsuler.
- Débarrasser, couper en deux et servir immédiatement dans un papier kraft ingraissable.



Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr

Produit surgelé

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »