



Œufs Bénédicte au saumon

Ingrédients pour 10 couverts

Sauce Hollandaise CHEF®	40 cl
Œuf poché	20 pièces
Saumon fumé	250 g
Tranche de brioche	20 pièces
Ciboulette ciselée	PM
Mesclun de salade	PM
Fleur de sel	PM

Déroulé de la recette

- Réchauffer la sauce Hollandaise CHEF® selon le mode d'emploi.
- Toaster les tranches de brioche.
- Disposer les tranches de saumon sur la brioche toastée.
- Remonter en température les œufs pochés.
- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Napper généreusement de sauce Hollandaise CHEF®.
- Terminer avec la ciboulette ciselée, le mesclun de salade et un peu de fleur de sel.