

Top'recette

à base de sauce Topla!

Œufs bédiclines, sauce fromage et épinards



topla.com

Suivez-nous sur :



Recette au
verso >

ŒUFS BÉNÉDICTINES, SAUCE FROMAGE ET ÉPINARDS



Préparation
15 minutes



Cuisson
15 minutes



Portions
8

INGRÉDIENTS

2 tasses de sauce « Mac & Cheese » Classique Topla!

2 L d'eau

20 g de sel

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre blanc

8 œufs

8 demi-muffins anglais

Fines feuilles d'épinard, au goût

Oignons verts, au goût

PRÉPARATION

- 1 Dans une petite casserole à feu doux, faire réchauffer la sauce « Mac & Cheese » Classique Topla!
- 2 Dans une casserole d'eau frémissante, ajouter le sel et le vinaigre. Déposer délicatement 2 œufs à la fois, préalablement retirés de leur coquille. Laisser pocher 2 à 3 minutes pour conserver le jaune d'œuf bien coulant. À l'aide d'une cuillère trouée, récupérer les œufs et les laisser sur un linge propre pour éponger le surplus d'eau. Terminer la cuisson des autres œufs.
- 3 Faire griller les muffins anglais au grille-pain.

MONTAGE

Dans chaque assiette, mettre deux tranches de muffins anglais et garnir de quelques feuilles d'épinard. Déposer un œuf poché sur chaque tranche de muffin anglais et napper de sauce « Mac & Cheese » Classique Topla! bien chaude. Parsemer d'oignons verts.

