

RECETTE À DÉJEUNER

**SANDWICH**  
FAÇON BÉNÉDICTINE

**AU FROMAGE FUMÉ**





# INGRÉDIENTS



Oeufs



1 Citron



Muffin Anglais



Sirop d'érable



Bacon nature



Beurre



Fromage à la crème




Persil frais

# MÉTHODE



Commencer par faire fumer le bacon nature

 45 minutes



Faire le mélange de fromage à la crème



Fumer le mélange de fromage à la crème

 30 minutes



Faire cuire le bacon à la poêle en le caramélisant au sirop d'érable



Faire pocher les oeufs au goût entre 6 et 9 minutes



Griller les muffins anglais



Assembler le sandwich et arroser d'un filet de sirop d'érable



Servir chaud accompagné d'une feuille de persil frais pour décorer







## - Mélange de fromage à la crème -

- Utiliser un contenant entier de fromage à la crème PHILADELPHIA de 227g.
- Utiliser le zeste d'un citron entier et le jus d'un demi citron.
- Hacher finement du persil plat au goût et incorporer au mélange.
- Saler et poivrer selon vos désirs.



Une fois les ingrédients bien mélangés, mettre dans un contenant allant au four.

Déposer le contenant ouvert sur la grille supérieure du fumoir, un peu plus loin de la chaleur.

Laissez fumer pendant **30 minutes**.







## - Fumer, cuire et caraméliser votre bacon -

- Déposez vos tranches de bacon nature sur du papier parchemin sur la grille basse du fumoir, au plus prêt des copeaux.
- Laissez fumer environ 45 minutes.
- Saisissez votre bacon à feu élevé à la poêle: attention ! Le bacon est fumé mais pas cuit.
- Arrosez d'un filet de sirop d'érable et laissez cuire à feu moyen jusqu'à l'obtention de la cuisson voulue (tendre ou croustillant).
- Coupez le bacon en petits morceaux.







## - Cuisson des œufs pochés-

Pour faire des œufs pochés plus formés, cassez vos œufs dans un tamis très fin placé au-dessus d'un bol.

Le surplus d'eau contenu dans le blanc d'œuf passera au travers du filet du tamis et il ne restera que votre œuf bien dense.

Dans une casserole d'eau bouillante, déposez délicatement vos œufs.

Il faudra les laisser cuire ainsi, flottant dans l'eau bouillante, pendant au moins 6 minutes.

Testez la fermeté de l'œuf pour vérifier sa cuisson.

Sortez-le de l'eau avec une cuillère perforée et appuyez délicatement dessus.

Plus l'œuf sera ferme, plus son jaune sera cuit.

Lorsque votre œuf vous conviendra, sortez-le de l'eau et placez-le sur votre sandwich.





## - Assemblage du sandwich -

Une fois vos ingrédients prêts, grillez votre muffin anglais coupé en deux.

Puis beurrez les tranches grillées et encore chaudes.

Tartinez ensuite de fromage à la crème fumé et déposez les morceaux de bacon.

Ajoutez votre œuf poché sur le dessus et arrosez d'un filet de sirop d'érable.

Garnissez d'une feuille de persil plat et servez !

**Bon appétit !**

