

ENGLISH MUFFINS BURGER GALETTE À POÊLER SAUMON ATLANTIQUE, POMMES DE TERRE & CIBOULETTE



|  x4 |

INGRÉDIENTS

- 2 sachets de Galettes à Poêler Saumon Atlantique, Pommes de Terre & Ciboulette 200g Cap Océan (2x 200g)
- 4 english muffins
- 4 œufs
- Un sachet de pousses d'épinard
- Une noisette de beurre
- Sel et poivre

- Pour la sauce hollandaise :
 - Le jus d'un ½ citron
 - 150g de beurre coupé en petits dés
 - 3 jaunes d'œuf
 - Sel et poivre

MATÉRIEL

- Un emporte-pièce rond
- Un four
- Un moule à muffins
- Un fouet
- Une casserole avec un saladier pour un bain marie
- Une poêle

RÉALISATION

LES ÉTAPES :

Placez les Galettes à poêler Cap Océan saumon Atlantique, pommes de terre & ciboulette entre deux couches de papier sulfurisé et aplatissez les légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Elles seront un peu plus larges, afin de pouvoir plus facilement les emporte-pièces et leur donner la même forme que l'English muffins.

Faites préchauffer votre four à 180°. Graissez 4 moules à muffins et cassez un œuf dans chaque moule. Salez et poivrez. Enfourez pour 12 minutes environ. Cette cuisson vous permet d'avoir des œufs au plat parfaitement ronds pour un joli résultat, mais également de vous libérer les plaques de cuisson pour cuire les épinards et les prêts à poêler pendant la cuisson des œufs afin de gagner du temps.

Faites revenir les pousses d'épinards dans une poêle chaude avec un peu de beurre, de sel et de poivre.

Toastez les English muffins.

Faites cuire les Galettes à poêler Cap Océan saumon Atlantique, de pommes de terre & ciboulette 4 minutes de chaque côté, dans une poêle avec un peu de matière grasse.

Réalisez ensuite la sauce :

Battez les jaunes d'œufs avec 2 cuillerées à soupe d'eau froide. Placez dans un bain-marie chaud et fouettez sans cesse jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse, comme un sabayon, c'est-à-dire une crème mousseuse mais consistante qui laisse apparaître le fond de la casserole à chaque coup de fouet. Ajoutez ensuite le beurre en morceaux en plusieurs fois, en fouettant bien à chaque fois. Salez, poivrez et incorporez le jus du citron avant de servir chaude.

Dressez vos burgers en commençant par la base d'English muffins, la tombée d'épinards, la Galette à poêler Cap Océan saumon Atlantique, les pommes de terre & ciboulette cuites, l'œuf et la sauce hollandaise chaude, et refermez avec l'autre moitié du muffin.