

Saint Nectaire en muffins et oeuf Bénédicté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

[Fromage Saint Nectaire](#) : 8 tranches

4 muffins anglais

8 oeuf(s)

sel, poivre

8 tranches de bacon

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc

quelques brins de ciboulette

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez le Saint-Nectaire en fines tranches.
3. Coupez les muffins anglais en deux et déposez une tranche fine de Saint-Nectaire sur chaque moitié de muffin ; mettez-les au four pour 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage Saint Nectaire soit fondu.
4. Dans une poêle, faites griller le bacon sans matière grasse.
5. Faites chauffer une casserole d'eau et ajoutez-y le vinaigre. Cassez les oeufs délicatement dans l'eau vinaigrée et faites-les pocher 3 à 4 minutes dans l'eau frémissante.
6. Sur chaque demi-muffin avec le Saint-Nectaire fondu, déposez une tranche de bacon, un oeuf poché et parsemez de ciboulette ciselée. Servez chaud.