



Muffin anglais

Recette de V-ZUG SA



avec œuf poché et épinards

Préparation	45 min
Temps de repos	1 h 20 min
Temps de cuisson	6 min
Pièces	8
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Pâte

250 g de farine blanche

½ cc de sel

½ cc de sucre

¼ cube de levure de
boulanger (env. 10 g)

150 ml de lait

1 œuf

15 g de beurre, ramolli

Semoule de blé dur pour le
façonnage

Mousseline hollandaise

3 cs de vinaigre

1 échalote, hachée

3 grains de poivre

1 œuf

1 jaune d'œuf

125 g de beurre

Un peu de sel

1 pointe de couteau de poivre
de Cayenne

Un peu de jus de citron





Epinards

1 échalote, hachée

Beurre pour la cuisson

200 g épinards en branche

Un peu de sel

Un peu de poivre

Un peu de noix de muscade

Un peu de raifort

Oufs pochés

1 l d'eau

100 ml de vinaigre

8 œufs

Pâte

Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Mélanger la levure, le lait et l'œuf et verser dans le saladier. Ajouter le beurre et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte ferme et lisse. Former une boule de pâte.

Couvrir la pâte dans un saladier et la laisser lever pendant environ 1 heure afin qu'elle double de volume.

Découper la pâte en 8 morceaux de même taille et former des boules plus petites. Aplatir chaque boule à la main sur env. 2 cm d'épaisseur et les rouler dans la semoule de blé dur, les déposer sur une plaque à gâteaux. Laisser lever 20 minutes.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 200 °C.

Cuire les muffins au niveau moyen pendant 3 minutes. Retourner les muffins et continuer la cuisson pendant 3 minutes.

Mousseline hollandaise

Porter à ébullition le vinaigre avec les échalotes et les grains de poivre dans une petite casserole et laisser réduire de moitié à feu doux. Passer à travers un chinois et verser dans un saladier en pressant un peu sur les morceaux d'échalote avec une cuillère. Ajouter l'œuf et le jaune d'œuf, bien mélanger avec le fouet.

Faire fondre le beurre dans une petite poêle et porter à ébullition. Verser le beurre fluide en filet dans le liquide sans cesser de remuer. Saler et assaisonner avec le poivre de Cayenne et le jus de citron. Verser la sauce hollandaise dans un siphon à crème. Placer une cartouche dans le siphon à crème. Bien secouer et tenir au chaud.





Épinards

Faire blondir à feu moyen les échalotes dans le beurre dans une grande poêle. Faire suer les épinards pour qu'ils diminuent de volume. Assaisonner avec le reste des ingrédients.

Œufs pochés

Porter l'eau et le vinaigre à ébullition dans une casserole, réduire le feu. Déposer les œufs par portion dans l'eau en ébullition. Les retirer après 4 minutes et les laisser égoutter. Répéter cette opération avec les autres œufs.

Dressage

Couper quatre muffins en deux et les faire griller. Répartir les épinards dessus, y déposer un œuf poché et servir avec la mousseline hollandaise en accompagnement.

Étapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec PizzaPlus

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

PizzaPlus 200 °C pendant 3 min

Retourner l'aliment. Poursuivre la cuisson.

PizzaPlus 200 °C pendant 3 min

Conseils

Congeler les muffins anglais qui restent et les passer tout simplement au gril rapidement à la prochaine utilisation.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Siphon à crème

Informations complémentaires

Créée le

26.01.2022

