

Oeuf poché sur lit de mâche

4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 3-5 min

ingrédients :

- 4 œufs extra-frais
- 1 barquette de 150g de mâche
- 125 g de tomates semi-confites
- 1 pot de pistou rouge
- 4 tranches de pain de mie grillées
- 1 cuill. à soupe de vinaigre d'alcool
- ciboulette, piment d'Espelette

1. Faites griller les tranches de pain de mie et tartinez-les de pistou rouge.
2. Faites chauffer de l'eau dans une casserole, ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre puis cassez les œufs un par un; faites-les pocher 3 à 4 minutes chacun puis égouttez-les.
3. Passez la mâche sous l'eau et essorez-la. Mettez-la dans un saladier avec les tomates semi-confites, arrosez de vinaigrette et mélangez
4. Sur 4 assiettes, déposez délicatement un œuf poché sur une tranche de pain de mie grillée et tartinée de pistou rouge. Entourez de mâche et de tomates semi-confites. Décorez de brins de ciboulette et saupoudrez de piment d'Espelette ; servez aussitôt.

- Photographe : Christian Adam /Canetti Conseil
- Styliste : Vaisselle Potiron

