

## Blinis d'oeufs en cremeuse de mâche nantaise

4 personnes

### **ingrédients :**

Pour la mâche

- 100 grammes de mâche nantaise
- 80 grs de bouillon de légumes
- ½ citron
- Sel de Guérande, poivre blanc

Pour les oeufs

- 8 œufs extra frais
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 30 g de beurre
- Sel de Guérande, poivre blanc

La mâche :

Mettre dans un mixeur la mâche nantaise lavée et essorée, les 2/3 de bouillon de légumes. Mixer, vérifier l'assaisonnement et rajouter le reste de bouillon de légumes (si besoin) pour garder cette émulsion épaisse.

Les œufs :

Pour les blinis d'œufs brouillés :

Casser les œufs dans un récipient, les assaisonner. Beurrer une petite poêle à blinis, verser une louchette d'œufs battus et faire cuire 2 minutes à feu vif recto verso.

En fin de cuisson, avant de rouler les blinis d'œufs brouillés, ajouter une cuillerée d'émulsion de mâche, roulez Décorer de quelques belles feuilles de mâche. Servir chaud.

*L'astuce du chef :* A servir en Tapas, en apéritif,  
En plateau TV pour accompagner une salade.

- Auteur de la recette : Gérard RYNGEL
- Etablissement : Villa Mon Rêve 2 levée de la Divatte 44115 Basse Goulaine  
Tel : 02 40 03 55 50 Fax 02 40 06 05 41 Site : villa-mon-reve.com
- Photographe : François BERTRAM
- Styliste :

Claire BLANCHERIE

