

Cœuf poché sur mousseline de pommes de terre & lardons fumés



Recette et photo © APAQ-W

Ingédients € 10,00 p.p

Pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 500 g pommes de terre type Bintje
- 160 g de lardons fumés
- 100 g de beurre
- 50 g de sel
- 100 ml de crème
- 50 ml de vinaigre blanc
- Sel, poivre



Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre. Les faire cuire vingt minutes.
2. Faire dorer les lardons à feu doux.
3. Verser le vinaigre et cinquante grammes de sel dans une casserole d'eau.
4. Quand l'eau bout, y faire un tourbillon. Verser les œufs un par un et les faire tourner. Cuire trois minutes à ébullition moyenne.
5. Égoutter les œufs.
6. Mixer les pommes de terre au blender ou au robot, avec le beurre et la crème. Assaisonner. La mousseline doit être lisse et onctueuse, la verser dans un petit bol.
7. Ajouter l'œuf et les lardons, puis décorer avec un peu d'herbes.
8. À accompagner d'une salade.

