



Les plats principaux

Oeuf croustillant avec purée et lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de pommes de terre (de purée)
2 gousses d'ail (pressées)
1/2 céleri-rave (en dés)
2 cuillères à soupe de graines de sésame
150 grammes de lardons fumés
200 grammes de chapelure
100 grammes de farine
100 millilitres babeurre
6 œufs
oregano (bouquet)
cerfeuil (bouquet)
aneth (bouquet)
noix de muscade
huile d'olive
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'ail dans le beurre. Ajoutez les dés de céleri-rave et cuisez-les à point à feu doux. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Pelez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et laissez-les évaporer. Faites-en une purée fine avec le céleri-rave, le babeurre et une noix de beurre. Salez et poivrez.

Cuisez les œufs durs 5 minutes dans de l'eau bouillante puis rincez-les sous l'eau froide. Écalez-les et déposez-les sur un morceau de papier de cuisine. Rôtissez les lardons bien croquants dans une poêle sèche. Égouttez-les sur du papier de cuisine. Dans un blender mixez l'origan et l'aneth avec un bon filet d'huile d'olive, du poivre et du sel. Passez dans un chinois.

Battez le reste des œufs. Mettez la farine et la chapelure dans des plats séparés. Mélangez les graines de sésame à la chapelure. Trempez les œufs cuits durs d'abord dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Cuisez les œufs bien dorés dans une friteuse. Égouttez-les sur du papier de cuisine puis coupez-les en deux.

Placez un petit tas de purée sur chaque assiette puis un demi-œuf croustillant. Aspergez avec l'huile aux fines herbes et décorez d'une petite touffe de cerfeuil.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

