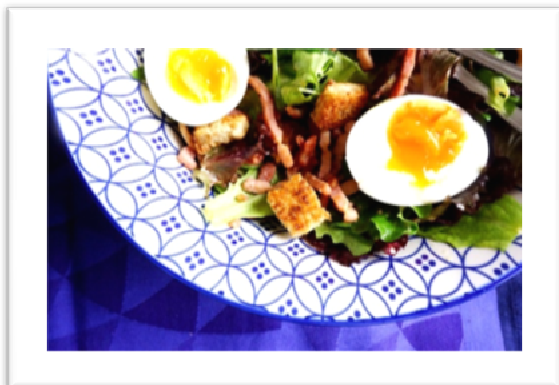




Toque & Tablier



Œufs mollets aux petits lardons et croûtons croquants

Pour 4 personnes.

Préparation 10 min

Mon secret chuchoté à l'oreille : Pour que les œufs mollets soient réussis, il faut ajouter un peu de vinaigre dans l'eau (en cas de fissuration, le blanc coagulerait) et les faire cuire 6 minutes dans l'eau bouillante.

Ma liste de courses... Chez

Le crémier-fromager :

- 4 œufs

Le boucher :

- 200 g de lard

Le primeur :

- De la salade

Le boulanger :

- 2 tranches de pain de mie

L'épicier :

- 10 cl d'huile neutre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- Sel poivre
- 1 cuillère à café de moutarde

1. Découpez les tranches de pain de mie en dés (enlevez la croûte si vous le souhaitez, moi je les laisse....) Et faites les revenir dans 5 cl d'huile sous feu modéré jusqu'à ce qu'ils soient dorés(en veillant à ce qu'il ne brûlent pas). Réservez-les.
2. Faites bouillir de l'eau additionnée de quelques gouttes de vinaigre et faites cuire les œufs pendant 6 minutes chrono. Dès qu'ils sont cuits, mettez dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Ecalez-les (enlevez la coquille) délicatement, réservez.
3. A la place des croûtons de pain, mettez le lard coupé en petits lardons. Une fois qu'ils sont cuits, réservez-les.
4. Préparez la sauce vinaigrette avec moutarde, le restant d'huile et le vinaigre. Ajoutez la salade, les œufs mollets, les croûtons et le lardons. Envoyez !