

Œufs

Oeuf friand, légumes cuisinés comme une piperade, ventrèche de noir de bigorre



1h55 **35 min** **1h20** **0** **248**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la piperade

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition. Plonger les tomates à l'aide d'une écumoire puis les sortir au bout de quelques secondes. Retirer la peau et les pépins, puis les concasser à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Laver et couper les poivrons en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Eplucher et émincer les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Faire chauffer une casserole, verser l'huile d'olive puis faire suer les oignons pendant 5 minutes. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Ajouter les tomates concassées, les poivrons coupés en dés, laisser cuire sur feu doux pendant environ 1h.
- 6 Une fois la piperade prête, la débarrasser dans un saladier.

Étape 2

Cuisson et panure de l'oeuf mollet

Porter une casserole d'eau à ébullition. Plonger

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la piperade

2 **Tomate(s)**
3 **Poivron(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Huile d'olive**

Ingrédients pour l'oeuf mollet

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Farine**
10 g **Blanc(s) d'oeuf**
50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour le dressage

40 g **Feuille(s) de brick**
30 g **Lard fumé**

- 1 délicatement les œufs à l'aide d'une écumoire. Laisser cuire pendant 4 minutes.
- 2 Sortir les œufs à l'aide d'une écumoire. Attendre qu'ils refroidissent avant de les écaler.
- 3 Tailler la feuille de brick en julienne à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Passer les œufs successivement dans la farine, le blanc d'œuf, puis les enrouler dans la julienne de feuille de brick.
- 5 Réserver les chutes de la julienne de feuille de brick, les frire pour le dressage.
- 6 Plonger les œufs dans une friteuse, laisser frire pendant 1 minute à 190°C.
- 7 Sortir les œufs à l'aide d'une écumoire, les réserver sur une assiette tapissée de papier absorbant.

Étape 3

Finitions et dressage

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Tailler la ventrèche en fines tranches à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Disposer les tranches de ventrèche sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, enfourner 7 minutes pour les faire sécher.
- 4 Disposer au centre de l'assiette la piperade à l'aide d'une cuillère à soupe. Déposer l'œuf friand au dessus de la piperade.
- 5 Décorer avec une tuile de ventrèche et des chutes de feuilles de brick frites. Servir.