

Recette du mois

Œuf mollet à la noisette, céleri au parfum de sarriette.



Ingrédient pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 1 céleri
- 50g de noisette en poudre
- 1 bouquet de sarriette (ou thym)
- 1 échalotte

- 1) Eplucher le céleri puis tailler en gros morceau cuire dans l'eau puis mixer en purée (ajouter du lait et du beurre si nécessaire).
- 2) Cuire les œufs 6 minutes dans l'eau frémissante.
- 3) Refroidir puis les écaillers
- 4) Faire suer l'échalotte et la sarriette, ajouter un peu de lait et assaisonner.
- 5) Paner les œufs une fois, en les passant dans la farine, jaune d'œuf et poudre de noisette.
- 6) Cuire les œufs à la friteuse 1 min à 180 degrés

Dressage

Au fons de l'assiette disposez la purée de céleri, l'œuf, émulsionner la sauce à la sarriette à l'aide d'un mixer plongeant.

Rajoutez-y quelques petites pousses de salade et le tour est joué !!!

Bon appétit !!!