

Oeufs pochés à la paysanne

Préparation 20 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 oeufs extra-frais

150 g de lardons fumés

Quelques feuilles de salade (laitue ou batavia)

2 carottes

2 oignons

2 blancs de poireaux

10 brins de ciboulette

2 belles tranches de pain de campagne

5 cl de vinaigre blanc

Beurre

1 c à s d'huile

Sel et poivre du moulin

Éplucher les carottes et les tailler en dés. Nettoyer les poireaux et les émincer finement, hacher les oignons épluchés.

Dans une poêle faire fondre du beurre et quand il est chaud y faire cuire 20 mn environ sur feu doux les légumes qui ne doivent pas colorer. Assaisonner et e fin de cuisson ajouter les feuilles de salade grossièrement ciselées.

Faire dorer les lardons à sec dans une poêle.

Dans une sauteuse faire chauffer 2 litres d'eau non salée avec le vinaigre blanc.

Casser les oeufs un par un dans une tasse et les verser au fur et à mesure dans le liquide frémissant. Laisser pocher 2 à 3 mn, égoutter les oeufs et couper les effilochures.

Faire griller les tranches de pain de campagne, les couper en 2.

Répartir les légumes dans 4 assiettes, poser une demi tranche de pain grillé sur ces légumes et disposer un oeuf poché sur chacune. Garnir avec les lardons et parsemer de ciboulette ciselée.

Servir immédiatement.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>