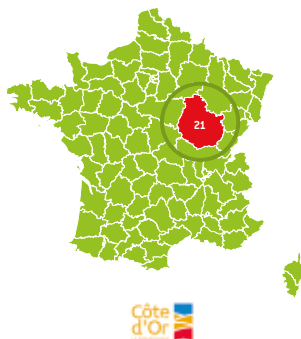




Agrilocal21
de la ferme à l'assiette



Oufs

à la crème d'Époisse



Chef cuisinier
Delphine MICHAUD
et son équipe
Maison d'accueil
et de retraite
PRECY-SOUS-THIL



Préparation
35 min



Cuisson
15 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 6 œufs frais (Œufs Vous et moi - Gaël Picard)
- 1 Époisse (Fromagerie Berthaud)
- 20 cl de vin blanc (domaine Flavigny Alesia)
- 6 tranches de lard
- 50 g de beurre
- 1 baguette de pain aux graines
- Persil
- Sel, poivre

- Faire bouillir 1 litre d'eau avec du vinaigre, casser les œufs dedans et les laisser 3 min. Les égoutter sur du papier absorbant.
- Dans une casserole faire fondre l'Époisse dans le vin blanc. Une fois bien fondu ajouter la crème liquide, cuire 3 min et mixer le tout.
- Faire griller les tranches de lard au four.
- Couper des cubes de pain aux graines, les faire griller à la poêle avec du beurre et les déposer sur du papier absorbant.
- Dresser l'œuf poché au centre d'une assiette creuse, napper de crème à l'Époisse, décorer de persil haché et des petits croûtons de pain, déposer une tranche de lard.