



Semaine de L'Œuf
Du 6 au 13 octobre 2017

ŒUF A LA COQUE, MOUILLETES GINGEMBRE CORIANDRE

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 8 gros œufs de poule plein air
- 8 tranches de pain de mie frais
- 50 g de racine de gingembre frais
- Quelques graines de Coriandre
- 15cl d'huile de sésame
- Feuille de verveine citron et coriandre pour la décoration

Préparation :

- ☞ Râper et concasser la coriandre et le gingembre puis étalé sur un film
- ☞ Détailler des bandes de pain de mie, puis les aplatir sur le mélange coriandre / gingembre à l'aide d'un rouleau
- ☞ Chauffé une poêle avec l'huile de sésame pour faire doré les mouillettes puis réserver
- ☞ Cuire les œufs à la coque dans une eau bouillante pendant 3 minutes. Les refroidir légèrement afin de retirer la coquille supérieure de l'œuf
- ☞ Dresser les œufs en coquetier avec les mouillettes décoré avec les herbes fraîches.



Chef Noël TELLIER
Chef Vendée
La Flocellière (85)