



**ŒUF DE POULE FRIS AU PAIN D'ÉPICES, COPEAUX DE JAMBON « PATA NEGRA »,
VINAIGRETTE D'HERBES**

Ingrédients pour 6 personnes

- 8 œufs de poule
- 120 gr de jambon « Pata Negra »
- 500 gr de beurre clarifié
- 100 gr de pousses d'épinards
- ½ botte de ciboulette
- ½ botte de cerfeuil
- ½ botte de persil
- 2 échalotes ciselées
- 200 gr de pain d'épices séché et en chapelure
- 50 gr de farine
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamic
- Fleur de sel de Guérande



Préparation

Cuire 4 œufs mollé (4 minutes). Les rafraichir et les écaler délicatement.
Préparez les éléments de panure : œufs assaisonnés, farine et chapelure de pain d'épices.
Pandez deux fois de suite les œufs à l'anglaise et réserver.

Ciselez les herbes et hacher le persil
Dans une calotte, mettre les échalotes ciselées, du sel, du poivre et le vinaigre balsamique.
Mélangez pour dissoudre l'assaisonnement, incorporez doucement l'huile d'olive puis les herbes. Réservez.

Au dernier moment, faites frire les œufs dans le beurre clarifié à 160°C ou, éventuellement, dans une friture neuve, puis les éponger.

Ranger les pousse d'épinards dans l'assiette et les lustrer avec un peu d'huile.
Poser l'œuf frit dessus en le décalottant avec une cuillère.
Servir le jambon à côté et la vinaigrette en saucière.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
21 rue Caumartin
75009 Paris

EURO-TOQUES France - 10 rue de Sèze – 75009 PARIS - T. 01.44.18.70.68

www.eurotoques.fr secretariat@eurotoques.fr