



ŒUF MOLLET, PESTO DE SALICORNES ET PLANTES DES MARAIS SALANTS DE GUÉRANDE

Ingrédients : pour 6 personnes

6 œufs frais
6 cuillères à soupe de pesto de salicornes
Quelques pincées de plantes des marais salants de Guérande
Fleur de sel Le Guérandais
Poivre du moulin



Instructions

Faites chauffer de l'eau dans une grande casserole et porter à ébullition.
Déposer délicatement dans le fond de la casserole les œufs à l'aide d'une écumoire.

Après 6 minutes à eau frémissante, temps de cuisson pour des œufs mollets, les retirer à l'aide de l'écumoire et les plonger immédiatement dans une eau froide avec des glaçons pour stopper la cuisson.

Mettre les salicornes à cuire dans une eau frémissante deux minutes à peine pour garder le côté croquant dans l'assiette.

Dressage

Déposer dans une assiette creuse, les salicornes croquantes, les herbes des marais salants et l'œuf déposé sur le dessus au centre de l'assiette.

Ajuster l'assaisonnement selon vos goûts avec une pincée de fleur de sel Le Guérandais et un peu de poivre du moulin pour un peu de peps.



Chef Ker ASTOU
Chef Consultant (44)