



L'ŒUF POCHÉ SUR UN CROISSANT À L'AVOCAT ET POUSSÉS D'ÉPINARDS

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 croissants au beurre
- 4 œufs bien frais
- 12 gr de ciboulette
- 20 gr d'huile d'olive
- 40 gr de parmesan
- 240 gr d'avocat
- 100 gr de pousses d'épinards
- 40 gr d'oignon
- PM de piment d'Espelette
- 12 gr de balsamique
- Sel et poivre du moulin



Progression

Préparer les croissants en les passant légèrement à la poêle.

Mettre les œufs à pocher dans une eau frémissante avec du vinaigre blanc.

Écraser l'avocat dans une assiette avec l'oignons ciselé au préalable et assaisonner le tout avec sel, poivre et piment d'Espelette. Ajouter à convenance de la ciboulette hachée.

Préparer une vinaigrette avec huile d'olive et balsamique.

Assaisonner les feuilles de pousses d'épinards.

Dressage

Déposer chaque croissant dans les assiettes et l'écraser légèrement. Sur le dessus mettre une belle cuillère de guacamole, l'œuf poché et le tout recouvert de la salade de pousses d'épinards.

Parsemer de parmesan râpé au moment de servir et régalez-vous !



Chef Stéphane COCO

Chef exécutif Conrad Bora Bora Nui