

Frisée au Chorizo, Vinaigre de Framboise et Oeuf Mollet

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SALADE(S) FRISEEE(E)	Pour 2 peresonnes
- CHORIZO	50-75g
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	4 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez la salade. Coupez-la avec des ciseaux en julienne dans des assiettes creuses. Arrosez avec 1 c à soupe d'huile par assiette. Salez un peu et poivrez.
- Coupez le chorizo en demies rondelles. Faites-les revenir dans une poêle chaude sans graisse. Déglacez au vinaigre et remuez quelques instants puis ajoutez la crème. Laissez épaissir 1 minute. Réservez.
- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 6-7 minutes. Après ce temps, plongez les œufs dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson pendant 1 minute. Ensuite, égalez-les délicatement.
- Nappez la frisée de vinaigrette au chorizo et déposez l'œuf mollet au centre de la salade puis coupez-le en deux.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain.