

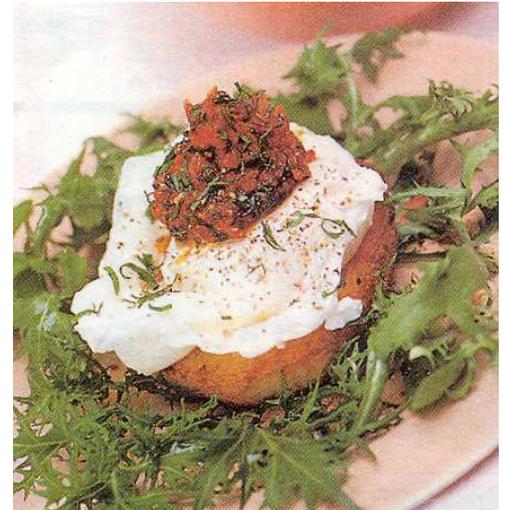
Œufs pochés sur toasts

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- VINAIGRE	2 c à soupe (blanc)
- OEUF(S)	4
- PAIN GRILLE	tranches de brioche
- BEURRE	
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- PERSIL	6 c à soupe haché
- SEL	
- POIVRE	
- SALADE(S) DE CHENE	qq feuilles
- LARD MAIGRE	4 tr. assez fines
- AIL EN POUDRE	un peu



Recette:

- Faites chauffer l'eau salée et vinaigrée dans une casserole. Cassez les œufs dans l'eau chaude (un à la fois) en faisant attention qu'il reste entier. A l'aide d'une écumoire, enrôler les parties de blancs qui s'étendent afin de couvrir le jaune. Laissez cuire 3 minutes puis rafraîchir les œufs pochés dans l'eau glacée.
- Faites griller les brioches et coupez les en diagonale.
- Faites les fines tranches de lard dans une poêle.
- Faites fondre du beurre dans une poêle. Ajoutez l'ail en poudre, le concentré de tomates, le persil, se et poivre. (Opération à faire au dernier moment).
- Réchauffez les œufs 1 minutes dans l'eau frémissante.
- Disposez les toast sur une feuille de salade, posez les lards grillés et ensuite les œufs pochés. Nappez de sauce tomatée.