

Haricots Verts, Pancetta et Courgettes Braisés, Accompagnés de son Œuf Mollet

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HARICOTS VERTS	300g
- COURGETTE(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- ÉCHALOTE(S)	1
- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	4 c à soupe
- ŒUF(S)	4
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Equeutez les haricots et faites-les cuire 12-14 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et coupez les haricots en deux.
- Coupez la courgette en petits dés. Mélangez-les avec un peu d'huile d'olive et l'ail émincé. Salez et poivrez.
- Emincez finement l'échalote.
- Coupez les tranches de pancetta en dés et faites-les griller dans un peu d'huile.
- Faites revenir dans de l'huile chaude l'échalote avec les dés de courgette.
- Ajoutez les haricots. Laissez braiser puis ajoutez les dés de pancetta grillés.
- Déglacez avec le vinaigre balsamique puis liez avec la crème. Réservez.
- Entre temps, faites cuire les œufs mollets (6 minutes) dans de l'eau bouillante salée. Puis plongez-les dans de l'eau froide et écalez-les délicatement.
- Servez les haricots, pancetta et courgettes braisés arrosés de sauce. Déposez ensuite quelques copeaux de parmesan et l'œuf mollet sur le tout.
- Salez et poivrez l'œuf puis servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain.