PL-1291

Oeufs au Plat sur Poêlée de Champignons et Chicons Caramélisés sur Nid de Roquette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	2
- ROQUETTE (SALADE)	un peu
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CHICON(S)	2
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Ôtez les cœurs amers et durs des chicons puis émincez-les en tronçons d'1 cm.
- Nettoyez et détaillez les champignons en dés.
- Faites revenir les chicons dans du beurre chaud pendant 10 minutes. Terminez la cuisson avec un peu de sucre afin de les caraméliser. Intégrez-y les dés de champignons.
- Remuez et laissez prendre couleur. Salez et poivrez.
- Déglacez avec le vinaigre balsamique puis ajoutez la crème. Laissez prendre la sauce puis réservez à couvert.
- Faites cuire les œufs dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ciselez et déposez la roquette sur les assiettes. Ajoutez un peu d'huile d'olive.
- Nappez la roquette ciselée du mélange champignons et chicons avec la sauce puis surmontez avec l'œuf au plat.

Remarque:

Accompagnez de purée au pesto rouge et parmesan (DI-296)