NOS IDÉES RECETTES

OEUF POCHÉ, PESTO ET COPPA



INGRÉDIENTS POUR UN TOAST :

- 1 œuf (de bonne qualité)
- 1 càc de pesto
- 25g de beurre
- un peu de basilic frais
- quelques tranches de coppa
- un petit morceau de baguette, miche...
- parmesan râpé
- poivre, sel, piment d'Espelette

PRÉPARATION

01 Commencer par réaliser le beurre :
Passer votre beurre 15 sec au micro-ondes, pas plus, et le mélanger au pesto de façon à ce que vous ayez une texture homogène

02 Poêler votre pain dans un peu de beurre, réserver.

03 Pocher l'œuf : faire bouillir une petite casserole d'eau. Une fois que l'eau bout à gros bouillon, couper le feu et casser l'œuf et à l'aide d'une cuillère, le recouvrir un peu avec le blanc et laisser dans l'eau 2 minutes 30.
Sortir l'œuf de l'eau et réserver.

04 Tartiner le pain de beurre, disposer la coppa, l'œuf assaisonné de sel, poivre et piment d'Espelette, parsemer de basilic haché et parmesan.

Retrouvez la vidéo de la recette ICI