

Oeuf parfait au bouillon d'herbes et bacon, croûtons de pain de campagne frottés à l'ail, huile d'olive |

Recette pour 4 personnes

Description

En toute simplicité, avec beaucoup de goût, tel un tableau du temps présent, les légumes, les herbes, un oeuf, vous venez de satisfaire tout ce beau monde.

L'astuce du chef

Préparez votre bouillon à l'avance, réalisez la deuxième partie de la recette le jour même (l'ajout des herbes).

Ingrédients

Bouillon de légumes

- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Bouillon aux herbes

- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 150 Gr Bébés épinards
- 4 Feuille(s) Sauge
- 2 Branche(s) Basilic
- 2 Branche(s) Menthe
- 4 Branche(s) Estragon
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Oeuf parfait

- 4 Unité(s) Oeuf entier
- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 4 Gousse(s) Ail haché
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Montage et finitions

- 2 Pincée(s) Jeunes pousses de betterave
- 2 Pincée(s) Jeunes pousses de roquette
- 4 Feuille(s) Menthe
- 8 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Bouillon de légumes

Préparez un bouillon de légumes instantané, gardez-le au chaud.

Bouillon aux herbes

Séparez toutes les feuilles des herbes.

Assurez-vous que le bouillon soit chaud, ajoutez-y les feuilles et les épinards, passez le tout au blender, au chinois étamine par la suite.

Ajustez l'assaisonnement en sel et poivre. Gardez la préparation au chaud.

Oeufs Parfait, Croûtons, Bacon

Oeuf parfait

Assurez-vous d'avoir parti le thermocirculateur le programmer à 64°C (147,2°F)., assurez-vous qu'il soit plongé dans son bassin d'eau.

Une fois la température de l'eau atteinte, plongez les oeufs délicatement jusqu'au fond du bassin (il ne faut pas qu'il se fêle), laissez-les en cuisson lente, durant 1 heure (60 minutes).

Les sortir, les écaler délicatement, vous les poserez dans le bouillon au herbes chaud au moment de servir.

Croûtons

Mélangez l'huile d'olive avec l'ail haché, badigeonnez les tranches de pains, ajoutez sel et poivre. Placez la plaque au four durant 5 minutes, à la sortie du four, détaillez une belle brunoise avec le pain.

Bacon (option cuisson à la poêle)

Détaillez de belles tranches épaisses de bacon en bâtonnets (allumette, lardon), passez les lardons dans une poêle chaude, donnez leur une belle coloration, les étalez ensuite sur papier essuis-tout.

Vous pouvez aussi les mettre en cuisson dans le bouillon (attention à l'assaisonnement en sel)

Montage et finition

Préparez toutes les herbes de finition, versez une belle louche de bouillon au herbes (200 ml) dans une assiette creuse ou un bol (chaud),

Déposez délicatement l'oeuf parfait au centre dans le bouillon. Parsemez de croûtons à l'ail, ainsi que les lardons, déposez ici et là les herbes de finitions. Laissez vous aller avec un filet d'huile d'olive.

Fleur de sel et un tour de moulin à poivre, bon appétit.

Bon appétit!