



ŒUF DE POULE FRIS AU PAIN D'ÉPICES, COPEAUX DE JAMBON « PATA NEGRA », VINAIGRETTE D'HERBES

Ingrédients pour 6 personnes

- 8 œufs de poule
- 120 gr de jambon « Pata Negra »
- 500 gr de beurre clarifié
- 100 gr de pousses d'épinards
- ½ botte de ciboulette
- ½ botte de cerfeuil
- ½ botte de persil
- 2 échalotes ciselées
- 200 gr de pain d'épices séché et en chapelure
- 50 gr de farine
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre Balsamique
- Fleur de sel de Guérande



Préparation

Cuire 4 œufs mollet, soit 4 minutes dans une eau frémissante. Les rafraichir et les écaler délicatement. Préparer les éléments de panure : œufs assaisonnés, farine et chapelure de pain d'épices. Paner deux fois de suite les œufs à l'anglaise et réserver.

Ciseler les herbes et hacher le persil.

Dans une calotte, mettre les échalotes ciselées, du sel, du poivre et le vinaigre balsamique.

Mélanger pour dissoudre l'assaisonnement, incorporer doucement l'huile d'olive puis les herbes. Réserver.

Au dernier moment, faire frire les œufs dans le beurre clarifié à 160°C ou, éventuellement, dans une friture neuve, puis les éponger.

Ranger les pousses d'épinards dans l'assiette et les lustre avec un peu d'huile.

Poser l'œuf frit dessus en le décalottant avec une cuillère.

Servir le jambon à côté et la vinaigrette en saucière.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Chef consultant