

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



20 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

POUSSES D'ÉPINARDS, OEUF MOLLET, CROUTONS ET CRÈME NAPPANTE

Ingrédients

- 1kg d'épinards
- 3 tranches de pain
- Huile de colza
- 20g de beurre
- 200cl de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- 4 oeufs
- Sel et poivre
- Vinaigre blanc

- Équeuter les plus gros épinards, les laver et les sécher dans un torchon.
- Retirer la croûte des tranches de pain et les découper en petits carrés. Mettre un peu d'huile de colza sur les croûtons et les toaster sous le grill du four pour leur donner une légère coloration.
- Faire bouillir de l'eau avec un peu de vinaigre blanc. À ébullition, mettre les œufs et les faire cuire 6 minutes. À l'issue, les mettre dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Les écaler délicatement et les réserver au frais.
- Pour faire la crème nappante, la mettre dans une casserole et la faire réduire en mélangeant régulièrement. La sauce doit devenir nappante. Rectifier l'assaisonnement et réserver.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



20 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

POUSSES D'ÉPINARDS, OEUF MOLLET, CROUTONS ET CRÈME NAPPANTE

- Pour cuire les épinards, éplucher la gousse d'ail, la piquer sur une fourchette, faire chauffer un peu d'huile dans une poêle, mettre les épinards par poignée, les cuire en remuant avec l'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter les croûtons et garder au chaud.
- Réchauffer la crème et la finir en ajoutant 20 g de beurre.
- Mettre les épinards aux croûtons sur une assiette, ajouter les œufs mollets en les ouvrants pour faire couler le jaune et finir en nappant de la crème réduite.