Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

La pomme de terre qui joue au coq(ue)

Imprimer

Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
2

- 2 oeufs frais
- 2 pommes de terre (en fonction de leur taille)
- Quelques brins de ciboulette ciselée

1. Remplissez la cuve du vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition. Déposez-y les pommes de terre. Cuisez-les environ 15 minutes (en fonction de leur taille).
2. Préchauffez votre four à 180°C. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs en mettant les blancs dans un saladier, les jaunes dans l'autre.
3. Quand vos pommes de terre sont cuites, creusez-y un petit puit au centre en conservant la chair enlevée pour un écrasé de pommes de terre, par exemple.
4. Versez les blancs dans le petit puit et enfournez jusqu'à ce que le blanc soit cuit. Puis sortez le plat du four sans vous brûler et versez le jaune d'oeuf pour environ 2 minutes (il doit rester coulant).
5. Sortez le tout et savourez!

À accompagner d'une salade bien assaisonnée et de mouillette de pain aux amandes (rubrique pain) à faire revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises