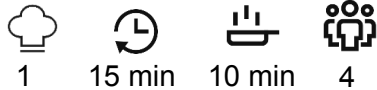


Oeuf mollet sur pain perdu brioché et sauce à la mousse de canard



Ingrédients :

- ✓ 4 tranches de brioche
- ✓ 5 œufs
- ✓ 100 ml de lait
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 100 g de mousse de canard au porto Madrange
- ✓ 200 ml de crème liquide
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Beurre

Préparation

Étape 1 : Dans un bol, mélangez le lait, 1 œuf et une pincée de sel. Laisser imbiber les tranches brioche dans le mélange pendant quelques secondes de chaque côté.

Étape 2 :

Dans une poêle chaude, faites fondre une noix de beurre et faites dorer les tranches de pain brioché, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Étape 3 :

Pendant ce temps, faites bouillir la crème liquide. Mettre la crème dans un blender. Ajouter la mousse de canard coupée en dés, assaisonner et mixer.

Étape 4 : Faites cuire les œufs mollets (6 minutes). Stopper la cuisson en les plongeant dans un saladier d'eau froide et égalez-les.

Montez le plat en plaçant une tranche de pain perdu brioché sur une assiette, puis ajoutez un œuf sur le dessus.

Servir la crème à la mousse de canard dans le fond de l'assiette. Servez immédiatement.



L'astuce en plus !

Pour plus de gourmandise, coupez l'œuf mollet en deux et parsemez le jaune de brins de ciboulette ciselée et d'un tour de moulin à poivre sur le dessus !