



SAVEURS et TALENTS

Se faire cuire un œuf...

En cocotte. Beurrez et assaisonnez (sel, poivre) des ramequins en porcelaine. Déposez à l'intérieur un fond de crème ou coulis de tomate, éventuellement, une fondue ou purée de légume, casez un œuf, rajouter un peu de crème ou coulis de tomate et éventuellement du fromage, des épices, des lardins.... Enfourez à 200° jusqu'à ce que le blanc prenne.

Quelques idées d'association :

- crème, lardons, comté
- épinard, crème, raisins secs, amandes effilées
- fondue de poireaux, crème, muscade
- purée de potiron, crème
- coulis de tomate, herbes de provence

Poché. Chauffez de l'eau avec une cuillère à café de vinaigre blanc. Cassez les œufs un-par-un dans un ramequin et versez-les dans l'eau frémissante. Laissez pocher 3 minutes environ et retirez les avec un écumoir. Egouttez et servez par exemple sur des épinards ou une salade frisée.

Des pâtes fraîches maison...

Deux œufs, 100 gr de farine, 100 gr de semoule fine, une pincée de sel et une goutte d'huile d'olive. Bien mélanger la farine, la semoule et le sel. Puis y incorporer les œufs battus avec l'huile. Former une pâte lisse et bien sèche. Laisser reposer au frais. Etirer la pâte obtenue le plus mince possible, découper tagliatelles et autres lasagnes, cuire à l'eau bouillante.

Pour mémoire :

- **à la coque** : deux à trois minutes dans l'eau bouillante. Rafraichir et servir immédiatement sinon l'œuf continue à cuire. Utilisez uniquement des œufs extra-frais.
- **Mollets** : cinq à six minutes dans l'eau bouillante.
- **Dur** : dix à douze minutes dans l'eau bouillante