

Oeuf au plat sauce foie gras et balsamique

Préparation 5 mn

Cuisson 5 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 oeufs

50 g de foie gras (plus du foie gras pour les toasts)

1 grosse noix de beurre

15 cl de vinaigre balsamique

20 g de sucre

Pain de mie pour les toasts

Sel et poivre

Faire chauffer le beurre dans une grande poêle antiadhésive et quand il mousse ajouter le foie gras coupé en petits dés et casser tout de suite les oeufs dessus. Laisser cuire à feu doux 4 à 5 mn, saler et poivrer.

Pendant ce temps faire bouillir dans une casserole le vinaigre balsamique avec le sucre jusqu'à ce qu'il réduise de moitié et devienne sirupeux comme un caramel.

Servir les oeufs dans les assiettes préalablement chauffées, napper d'un cordon de sauce et accompagner de toasts avec un peu de foie gras.

Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>