

Toasts perdus au saumon fumé et à l'oeuf cassé

Préparation et cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de saumon fumé
175 g de salades mélangées (mesclun)
4 tranches de pain de mie
15 cl de lait
6 oeufs
25 g de beurre
Vinaigre blanc pour la cuisson des œufs
Pour la vinaigrette :
Huile d'olive
Vinaigre balsamique pour la salade
Sel et poivre du moulin

Préparer les oeufs pochés en faisant bouillir de l'eau salée et vinaigrée. Rien ne vaut les images, alors cliquer ici pour la technique des oeufs pochés.

Casser 2 oeufs dans une assiette creuse, les battre en omelette et les poivrer. Verser le lait dans une autre assiette creuse. Écroûter le pain de mie et le tremper dans le lait puis dans les oeufs battus. Faire chauffer le beurre dans une grande poêle, y faire dorer les tranches de pain de mie de chaque côté.

Disposer les tranches de pain perdu au centre des assiettes, poser dessus une tranche de saumon fumé en chiffonnade et un oeuf poché, poivrer. Entourer de mesclun assaisonné avec la vinaigrette. Percer les oeufs avec un couteau pour que le jaune coule et servir immédiatement.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>