

Recette

SPÉCIAL CONFINEMENT



« Chou rouge et œufs mollets »

*Par Stéphane Subrin – Restaurant Côte et Vignes
St Haon-le-Vieux*

Ingrédients pour 4 assiettes

Chou rouge émincé
Oignon rouge émincé
Cacahuètes
Chorizo ou lardons
(facultatif)
Persillade : au choix
persil ou coriande
4 oeufs
Sauce soja salé
Vinaigre balsamique
Huile de sésame grillé

Œufs mollets : prendre des œufs à température ambiante, les plonger dans l'eau bouillante pendant 6 minutes. Les retirer de la casserole et les plonger dans un bain d'eau glacée.

Préparation du chou : dans une poêle bien chaude, faire revenir le chou rouge et l'oignon rouge. Ajouter la persillade et le chorizo (ou lardons) découpé en petits morceaux. Déglacer le chou avec la sauce soja et le vinaigre balsamique. Arrêter la cuisson du chou une fois que la sauce soja et le vinaigre balsamique se sont entièrement évaporés. Incorporer quelques cacahuètes dans la préparation.

Assaisonner sel, poivre en fonction de votre goût.

Ecaler les œufs.

Dressage de l'assiette : mettre le chou au milieu de l'assiette. Couper le haut de l'œuf et le mettre au centre de l'assiette.

Quelques cacahuètes à disposer dans l'assiette pour le côté craquant et un filet d'huile de sésame grillé. C'est prêt !

#PRENEZ SOIN DE VOUS ET SURTOUT, RESTEZ CHEZ VOUS !