

Recette

SPÉCIAL CONFINEMENT



« Œuf poché sur risotto de pommes de terre, jambon de pays et fromage à raclette »

—
**Par Guillaume Goutaudier - L'Atelier Locavore
Le Coteau**

Ingrédients pour 2 personnes

3 pommes de terre
1/2 oignon
1 gousse d'ail
4 tranches de jambon cru
Fromage à raclette
(ou autre)
1 cuillère à soupe
de mascarpone
2 œufs
20 cl de crème liquide
10 cl de vin blanc
Thym
Quelques noix
pour le dressage

Pour commencer : tailler les légumes, le jambon et le fromage en brunoise.

Ensuite, faire suer l'oignon et l'ail dans une casserole avec de l'huile d'olive sans les faire colorer. Ajouter les pommes de terre en cube. Bien mélanger.

Dégeler la préparation avec du vin blanc jusqu'à mi-hauteur puis laisser réduire à sec (jusqu'à ce que le liquide soit absorbé). Une fois réduit, ajouter les morceaux de jambon de pays, la crème et quelques feuilles de thym.

Après obtention d'une texture bien crémeuse, ajouter le fromage à raclette. Mélanger le tout et incorporer une cuillère à soupe de mascarpone.

Préparation des œufs pochés : Porter à ébullition de l'eau additionnée de vinaigre blanc dans une casserole. Une fois l'eau frémissante, plonger les œufs dans l'eau. Une fois cuit mais encore coulant, les égoutter dans du papier absorbant. Dresser les assiettes avec un peu de risotto et un œuf poché.

Bonne dégustation !

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