



## CHIFFONADE DE SALADES CROQUANTES

**A savoir :** ne sachant pas pocher les œufs, je les ai cuits à l'eau.



Ingrédients pour 4 personnes : 1 ciabatta, huile d'olive, 1 gousse d'ail pelée et émincée, sel et poivre noir, 12 tranches de poitrine fumée, le jus d'un citron, 4 gros œufs bio, 3 belles poignées de roquette, 1 salade feuille de chêne, 100gr de copeaux de parmesan.

Préchauffez le four à 200°C. Éliminez la croûte du pain et coupez la mie en allumettes de la taille du petit doigt. Placez ces morceaux sur la plaque du four, arrosez-les d'un trait d'huile d'olive, parsemez d'ail, assaisonnez-les et passez-les au four 5 minutes environ. Couchez les tranches de poitrine fumée par-dessus et remettez au four 5 minutes environ. Le pain et la viande doivent être dorés et croustillants.

Dans un bol, mélangez le jus de citron et 8 cuillères à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez. Faites bouillir un grand volume d'eau non salée.

Dans un grand saladier, rassemblez la salade, la poitrine fumée, le pain et la vinaigrette, puis répartissez le tout dans 4 assiettes. Lorsque l'eau frémit, faites pocher les 4 œufs. Ils doivent être d'une fraîcheur parfaite. Comptez 4 minutes de cuisson pour un œuf coulant à l'intérieur, ou plus selon votre goût. Déposez un œuf poché chaud sur chaque assiette de salade, parsemez de copeaux de parmesan et servez !

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.