

WHITEBAIT ŒUF POCHÉ SUR UNE SAUCE MOUTARDE

NOUVELLE-ZÉLANDE



Océanie



PORTIONS : 4

HUILE : ELITE

• INGRÉDIENTS •

WHITEBAIT

Anchois frais 12 pièces
Farine PM
Amphora Elite PM

ŒUF POCHÉ ET SAUCE

Oignon tendre 1 pièce

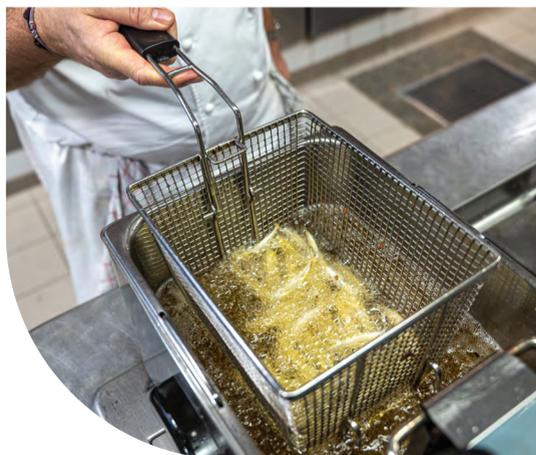
Vinaigre vin blanc PM
Vin blanc ¼ L
Crème double ¼ L
Moutarde PM
Œufs ultra frais 4 pièces

Fleur de sel PM
Poivre PM

1. Laver les anchois et les sécher.
2. Fariner puis frire 2/3 minutes à 150°C dans l'huile Elite.
3. Ciseler l'oignon tendre et ajouter le vin blanc. Réduire à sec, crémier, saler, poivrer. Ajouter une cuillère de moutarde.
4. Pocher les œufs ultra frais quelques minutes à l'eau bouillante vinaigrée. Glacer à l'eau froide et réserver sur un papier absorbant.
5. Assaisonner en ajoutant une pincée de fleur de sel.
6. Pour le dressage, confectionner un cercle de sauce moutarde, déposer l'œuf poché tiède ainsi que quelques anchois frits.

LE PLUS DU CHEF

Une petite salade de céréales servie à part.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •