



OEUFS POCHÉS À LA TURQUE

Pour 2 personnes :

2 gros oeufs ou 4 petits oeufs - 200g yaourt grecque - 1/2 gousse d'ail - 5cl huile d'olive - 1/2 càc paprika piquant - persil plat - graines de nigelle (facultatif) -

Eplucher et dégermer la gousse d'ail. La presser au presse-ail. Mélanger au yaourt, saler (peu). Verser dans des bols. Mélanger l'huile et le paprika, réserver.

Cuire les oeufs à l'eau bouillante vinaigrée (oeufs pochés) : casser un oeuf dans un ramequin Porter à frémissement l'eau (grande casserole). Verser 10cl vinaigre d'alcool. Faire tourner l'eau dans la casserole avec une cuillère en bois. Approcher le ramequin légèrement penché sur l'eau frémissante. Verser l'oeuf d'un coup. L'eau doit tourbillonner en emprisonnant l'oeuf. Arrêter le feu sous la casserole. Compter 3 minutes de cuisson. A l'aide d'une écumoire, récupérer l'oeuf et le déposer délicatement sur du papier absorbant. Retirer l'excédent de blanc disgracieux (comme dit Chef Nini).

Répartir les oeufs dans les bols. Ajouter un filet d'huile parfumée. Parsemer de persil haché et quelques graines de nigelle (que j'ai oubliées.)

A déguster avec du pain.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr