

Œufs mollets frits d'après Cyril Lignac

Le nombre d'œufs que vous souhaitez
du vinaigre blanc
de la chapelure
de la farine
1 œuf battu
1 noix de beurre

Faites bouillir de l'eau avec le vinaigre blanc (ce dernier sert à ramollir la coquille). Une fois que l'eau bout, plongez-y les œufs un à un et faites cuire 5min à compter de la reprise de l'ébullition.

Une fois cuits, plongez-les dans un saladier d'eau glacée. Enlevez la coquille soigneusement et délicatement.

Faites fondre le beurre dans une poêle. Trempez l'œuf successivement dans la farine puis dans l'œuf battu puis dans la chapelure avant de le poser délicatement dans la poêle. Faites cuire 1 à 2 min de chaque côté en arrosant un peu avec le beurre fondu.

Servez immédiatement.