

## Oeufs bistrot, poireaux vinaigrette et croûtons de tapenade

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 jeunes poireaux  
4 oeufs extra frais  
1/2 baguette de pain aux céréales  
Un morceau de parmesan pour faire des copeaux  
Quelques olives niçoises  
Huile d'olive  
Vinaigre de vin rouge  
1 c à c de vinaigre blanc  
De la tapenade noire

Pour faire la tapenade :

200 g d'olives noires dénoyautées  
2 c à s de câpres  
30-40 g d'anchois à l'huile d'olive  
1/2 citron  
huile d'olive

Pour faire la tapenade mettre dans le mixer les olives, les câpres et les anchois, mixer puis ajouter du poivre et de l'huile d'olive en quantité suffisante pour avoir la bonne texture tout en continuant à mixer. Enfin terminer par un peu de jus de citron.

Laver les poireaux et les cuire soit à l'eau frémissante salée, soit à la vapeur ou en encore à la cocotte minute. Faites comme vous avez l'habitude. Les assaisonner avec une vinaigrette au vinaigre de vin rouge.

Cuire les oeufs pochés dans de l'eau frémissante vinaigrée avec le vinaigre blanc. Pour cela casser l'oeuf dans une coupelle et faire glisser délicatement l'oeuf dans l'eau frémissante vinaigrée mais surtout non salée car le sel empêche la coagulation, ramener avec une écumoire le blanc sur le jaune pendant quelques secondes et laisser cuire 3-4 mn jusqu'à ce que le blanc soit cuit. Sortir alors l'oeuf avec l'écumoire et l'égoutter sur un papier absorbant.

Couper la baguette en longueur et toaster les tranches. Recouper le pain toasté pour faire des mouillettes et les garnir de tapenade.

Mettre les poireaux enroulés en nid sur les assiettes. Poser un oeuf poché, garnir d'olives et de copeaux de parmesan. Ajouter les croûtons à la tapenade et au dernier moment couper l'oeuf pour faire couler le jaune.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>

