

Œufs mollets roulés au saumon fumé, roquette et pecorino

Préparation : 30 mn

Cuisson : 8 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 œufs + 1 blanc d'œuf
2 grandes tranches de saumon fumé
120 g de roquette
80 g de pecorino
60 g de beurre
5 cl d'huile d'olive
2 c à s de sauce soja (j'en ai mis 1)
2 c à s de jus de citron
100 g de chapelure (il en faut moins)
Sel et poivre du moulin

Tailler le saumon en 8 larges lanières. Laver la roquette et tailler le pecorino en copeaux avec un épluche légumes.

Dans un saladier mélanger l'huile avec la sauce soja, le jus de citron, sel et poivre.

Ajouter la roquette et le pecorino. Réserver.

Cuire les œufs à l'eau bouillante 5 mn, les retirer de l'eau et les passer rapidement sous l'eau froide.

Les écaler délicatement et les passer dans le blanc d'œuf battu à la fourchette puis dans la chapelure.

Faire fondre le beurre dans une poêle et y mettre à dorer 2 mn les œufs en les retournant. Une fois la chapelure dorée entourer les œufs avec une bande de saumon fumé et servir avec la salade de roquette.

Vin conseillé : un Mâcon-Verzé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>