

PAIN PERDU AU PARMESAN ET OEUF MOLLET



INGRÉDIENTS

Pour les oeufs mollets :

- 4 oeufs (pour les oeufs mollets)
- 2 oeufs (pour la panure)
- 40 g de chapelure de pain
- 30 g de beurre doux
- 40 g de farine de blé
- 60 g de chorizo
- 30 g de ring oignons

Pour le pain perdu au parmesan :

- 4 tranches de pain de campagne
- 2 œufs
- 20 cl de lait demi-écrémé
- 20 g de parmesan
- 200 g de beurre doux
- 4 pincées de sel fin
- 4 tours de moulin à poivre

PRÉPARATION

POUR LES ŒUFS MOLLETS :

1. Faire chauffer de l'eau et y plonger 4 oeufs pendant 5 min pour avoir une cuisson "mollet".
2. Arrêter la cuisson en les plongeant dans de l'eau froide. Les égaler et les réserver sur un papier absorbant.

POUR LE PAIN PERDU AU PARMESAN :

1. Battre les 2 autres oeufs en omelette et les mettre dans une assiette creuse.
2. Ecraser les ring onions à l'eau d'un rouleau à pâtisserie, les mélanger à la chapelure et mettre dans une autre assiette creuse.
3. Enfin, verser la farine dans une dernière assiette creuse.
5. Pour paner les oeufs, les tremper d'abord dans la farine, puis dans les oeufs battus et enfin, dans la chapelure aux ring onions.
5. Faire mousser le beurre doux dans une poêle et faire dorer les oeufs panés un à un. Les débarrasser et les mettre de côté.

6. Râper le parmesan.

7. Fouetter les deux oeufs puis ajouter le lait demi-écrémé, le parmesan râpé et assaisonner de sel et de poivre. Mélanger puis tremper les tranches de pain de campagne dans ce mélange.

8. Tailler le chorizo et les piquillos en brunoise, mélanger et réserver.

9. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire dorer les tranches de pain. Saupoudrer de parmesan râpé, retourner les tranches et les faire dorer quelques instants.

10. Mettre un fond de brunoise piquillos-chorizo dans le fond de l'assiette, déposer une belle tranche de pain perdu et un oeuf mollet coulant.

ASTUCE DU CHEF



Pour égaler vos oeufs sans difficulté, les plonger dans l'eau froide et les égaler directement dans l'eau !

