

Œuf parfait sous vide et sa sauce brocolis

Auteur: Danilo Ange



Ingredients

6 œufs
100 g de poireau
100 g de pomme de terre
300 g de brocolis
30 g d'anchois sans sel
Bouillon de légumes
Poivron fumé
Croutons
Huile d'olive extra vierge
Sel, poivre

Préparation

Découper le poireau en petits dés et le faire réduire à la poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les ajouter au poireau. Mouiller avec le bouillon de légumes et laisser mijoter 10 minutes. Ajouter le brocolis, assaisonner avec le sel et le poivre. Quand tous les ingrédients sont cuits, ajouter les anchois et réduire le tout en purée.

Faire cuire les œufs à 62 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 30 minutes.

Après la cuisson, servir les œufs avec la sauce et ajouter le poivron fumé et les croutons.

Cette recette nous a été aimablement communiquée par Danilo Ange.