

Auteur: Danilo Ange

Temps de cuisson: 30 minutes



Ingredients

Pour 6 personnes :

6 œufs
300 g de pousses de navet
100 g de poireaux
200 g de pommes de terre
1 piment
soupe de légumes
60 g d'anchois sans sel
120 g de pain
huile d'olive extra vierge
sel et poivre

Préparation

Coupez les poireaux puis faites-les cuire à feu doux dans une casserole avec de l'huile et le piment. Ajoutez les pommes de terre détaillées puis couvrez le tout de soupe de légumes. Salez et poivrez. Faites cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Plongez les pousses de navet dans de l'eau chaude salée. Ensuite, refroidissez-les rapidement dans de l'eau glacée et égouttez. Mixez les pousses de navet avec les pommes de terre et les poireaux. Faites fondre les anchois dans une poêle avec de l'huile. Ajoutez le pain coupé en morceaux et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.

Faites cuire les œufs dans le bain **fusionchef** pendant 30 minutes à 62 °C. Disposez la crème de pousses de navet dans un plat puis ajoutez délicatement l'œuf et terminez avec le toast d'anchois.