ŒUFS BROUILLÉS

Avec Sauce la vache qui rit® squeeze 770g La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg

Coût/portion: € 1.80 | Préparation: 15 minutes | Cuisson: 3 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

2 oeufs

3 cuillères à soupe de La Vache qui rit® (qu'on peut aussi remplacer par Squeeze à La Vache Qui Rit)

40 g de potiron

3 marrons (Cuit sous vide)

5 ml de vinaigre d'échalottes

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

3 tranches de persil

1 pincée Sel et poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Éplucher et émincer très finement le potiron, puis le mariner à l'huile d'olive au sel, poivre et vinaigre d'échalotes
2. Ciseler le persil
3. Réaliser les oeufs brouillés, lier à La Vache Qui Rit® et ajouter les marrons concassés
4. Dresser en ajoutant le potiron et le persil ciselé

Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Cuire les oeufs directement dans la casserole (et non pas au bain Marie) et lier à La Vache Qui Rit® , cela donnera de la texture à vos oeufs.
2. La Vache Qui Rit® remplace le beurre des oeufs brouillés et va donner une saveur fromagère

Sauce la vache qui rit® squeeze 770g

La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg