



## Les oeufs mollets sur salade folle

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 8 œufs frais
- 200 g de mesclun (chicorée, pousses de betterave, feuille de chêne, mâche, pousses d'épinards, roquette, trévisse, carottes râpées...)
- 4 tranches de saumon fumé
- Basilic frais
- Cerfeuil
- 8 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

1. Cuire les œufs 6 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
2. Les déposer dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson, puis écaler les œufs avec précaution et les réserver dans l'eau.
3. Laver et éponger le mesclun.
4. Ciseler les fines herbes et découper les tranches de saumon en lanières.
5. Préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.

6. Mélanger délicatement les ingrédients dans un saladier, verser la vinaigrette et ajouter quelques feuilles de basilic.
7. Déposer la salade dans 4 assiettes creuses.  
Couper délicatement chaque œuf en 2 puis les ajouter sur chaque assiette.  
Saler et poivrer. Servir aussitôt.