



Œuf coulant et crème de panais, chips de jambon et Veg crisps

Niveau de difficulté : faciles

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

4 panais moyens

20 cl de lait

50 g de beurre

Sel et poivre

4 tranches de jambon de Parme

4 œufs

2 poignées de Veg crisps Tyrrells

Persil

Les chips de jambon

1. Préchauffez le four à 190°C en mode grill. Coupez les tranches de jambon en petits bouts.
2. Déposez-les sur une plaque allant au four. Enfournéz-les pendant 5 min. Une fois le temps écoulé, sortez les chips de jambon et réservez.

La crème onctueuse de panais

1. Lavez et pelez les panais. Coupez-les en dés et rincez-les à l'eau. Mettez les panais dans une casserole et recouvrez-les d'eau. Portez à ébullition et salez. Laissez cuire pendant 15 minutes à feu moyen et égouttez.

2. Mixez ou passez au presse purée avec le lait jusqu'à obtenir la consistance désirée. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre, puis terminez en ajoutant un morceau de beurre. Réservez.

Les œufs mollets

1. Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition. Plongez les œufs délicatement (avec l'aide d'une écumoire de préférence) dans l'eau bouillante et laissez-les cuire à frémissements pendant 6 minutes.
2. Une fois le temps écoulé, placez-les dans de l'eau très froide pour stopper la cuisson. Écalez-les délicatement.

Le dressage

1. Dans 4 assiettes creuses, versez une louche de crème de panais. Déposez délicatement un œuf mollet au centre
2. Salez, poivrez puis garnissez avec les chips de jambon et les Veg crisps Tyrrells.
3. Répartissez quelques feuilles de persil par-dessus. Servez aussitôt !