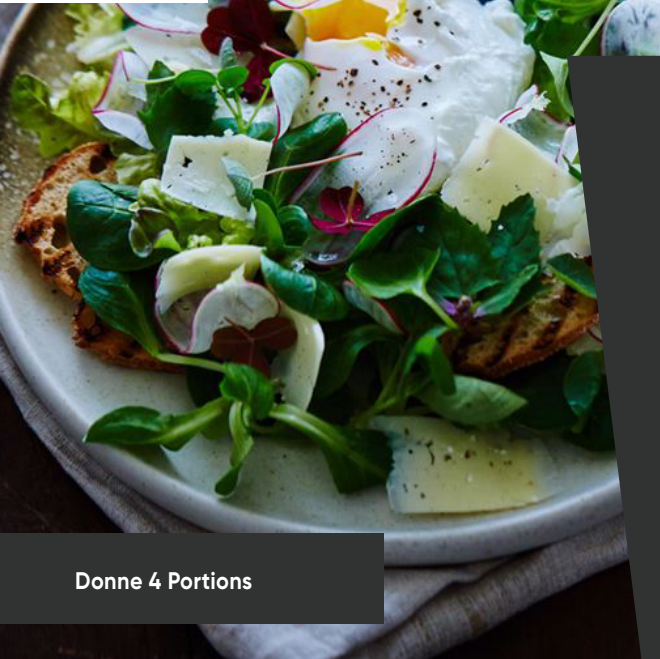


hors-  
d'œuvre



## SALADE PRINTANIÈRE D'ŒUF POCHÉ, DE FROMAGE CHEDDAR ET DE CROÛTONS



Donne 4 Portions

4 œufs frais

1/2 dl de vinaigre

20 tranches de baguette

3 c. à soupe d'huile d'olive

Salade verte fraîche (ici laitue des  
champs et feuille de Chêne)

5 à 6 radis

100 g de cheddar affiné Castello<sup>MD</sup>

Herbes fraîches

1. Faire griller les tranches de baguette croustillantes dans une poêle avec de l'huile.
2. Badigeonner la baguette d'huile et la faire cuire sur une poêle à griller.
3. Couper les radis en tranches à la mandoline et les placer dans de l'eau glacée pour les rendre croustillants.
4. Porter une casserole d'eau à ébullition. Réduire la température pour conserver la chaleur et ajouter le sel et le vinaigre.
5. Remuer l'eau et ajouter l'œuf.
6. Utiliser une cuillère pour rassembler les blancs d'œufs. Laisser pocher pendant 4 à 5 minutes puis déposer dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson.
7. Mettre la laitue lavée dans un bol, puis les œufs pochés et garnir de croûtons, de fines tranches de fromage, de radis et d'herbes.
8. Garnir d'un peu de sel, de poivre et d'huile d'olive.
9. Servir immédiatement.