

## Œuf frit



**Ingrédients** : 2 oeufs (dont 1 pour la dorure), un peu de vinaigre blanc, farine, chapelure, mâche, huile, vinaigre, sel, poivre

Faire chauffer de l'eau avec un peu de vinaigre (qui fragilise la coquille et permet de mieux écaler l'oeuf). Lorsque l'eau bout, y plonger l'oeuf et compter 5 mn à partir de la reprise de l'ébullition.

Préparer un cul de poule rempli d'eau et de glaçons.

Au bout des 5 mn, retirer l'oeuf et le plonger dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Ecaler délicatement l'oeuf dans l'eau froide. C'est là qu'il faut être vigilant.

Rouler l'oeuf mollet dans la farine, puis dans l'oeuf battu puis dans la chapelure en veillant à ce que la chapelure recouvre l'oeuf uniformément.

Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle, lorsque le beurre est chaud, faire frire l'oeuf en l'arrosant régulièrement de beurre pendant 1 ou 2 minutes. Disposer sur du papier absorbant.

Dans un cul de poule, mettre la mache, de l'huile d'olive, du jus de citron, du sel et du poivre. Mélanger.

Disposer de la mâche assaisonnée sur une assiette et poser l'oeuf à côté.

Petit bémol : à la découpe, la croûte de chapelure s'est cassée.