

Œufs pochés au sirop d'érable sur nid de pousses avec rosettes de truite fumée de la Ferme piscicole des Bobines



Élève : Caila Boudrias et Laurier Touchette (mars 2024)

Pour 4 portions

Ingrédients

- Pousses ou germinations assorties
- ½ poivron rouge, coupé en petits dés
- 1 c. à thé par portion d'huile végétale
- 1 paquet de truite fumée de la Ferme piscicole des Bobines
- 2 tasses de sirop d'érable
- 2 tasses d'eau
- 1 c. à table de vinaigre de cidre
- 4 œufs
- Aneth frais



Méthode

1. Dressez les pousses et les cubes de poivrons sur chaque assiette, en prenant soin de bien les mélanger. Façonnez-les en forme de ronds, creusés légèrement au milieu. Arroser d'un léger filet d'huile, saler et poivrer.
2. Roulez 3 tranches de truite fumée et placez-les autour du nid de pousses.
3. Versez le sirop d'érable, l'eau et le vinaigre dans une casserole puis portez à frémissement (si le liquide ne bout pas assez ou trop fort, l'œuf ne tiendra pas sa forme.)
4. Faites un tourbillon dans lequel vous déposerez délicatement les œufs, un par un. Cuire pendant 6 minutes et tourner à mi-cuisson. À l'aide d'une cuillère trouée, retirer les œufs et déposez-les sur les pousses.
5. Garnir d'une feuille d'aneth et verser 1 cuillerée à soupe de liquide de cuisson sur les pousses.

Bon appétit!