

Oeufs pochés au nid



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Mais quelle est donc cette recette surprise... Produits de saison... Légèreté... Rapidité...

Ingrédients

- 4 tomates - rondes et bien fermes
- 4 oeufs
- 200 g de champignons de paris
- persil
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- sel
- poivre
- vinaigre

Préparation

- 1 Lavez les tomates. Coupez un chapeau dans la partie supérieur des tomates et évidez-les. Salez-les et retournez-les sur du papier absorbant.
- 2 Égouttez les champignons. Pelez, lavez et écrasez la gousse d'ail. Lavez et hachez le persil. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les champignons. Ajoutez l'ail et le persil. Salez, poivrez et laissez mijoter 5 minutes à feu doux.
- 3 Répartissez les champignons dans les tomates. Mettez celles-ci dans un plat allant au four légèrement huilé. Enfournez 10 minutes à 220°C (th7-8).
- 4 Pendant ce temps, préparez les oeufs pochés. Faites bouillir 1 litre d'eau non salée. Au moment de l'ébullition ajoutez 1/2 verre de vinaigre. À la reprise de l'ébullition déposez délicatement les oeufs, un par un, dans l'eau.
- 5 Pour plus de facilité, je casse l'oeuf, au préalable, dans un ramequin et je tourne l'eau frémissante dans le sens des aiguilles d'une montre avant d'y déposer l'oeuf, ainsi il prendra une belle forme dès le début de la cuisson qui doit durer 2 minutes à 2 minutes 30.
- 6 Au moment de servir déposez un oeuf poché sur chaque tomate et servez aussitôt. J'ai servi mes oeufs pochés au nid avec une puré maison. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

