



**Recette de Benjamin Bruno
pour les Toquissimes**

Œuf poché de Benjamin

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 œufs
- 1 verre de vinaigre blanc
- 20 cl de crème liquide
- 100g de pousses d'épinard
- 50g de parmesan
- 1 filet d'huile d'olive
- sel, poivre

Faire bouillir l'eau dans une casserole et ajouter le vinaigre.

Casser les 4 œufs dans un bol.

Pocher les œufs et les réserver au frais.

Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive, incorporer les épinards, la crème, le parmesan et laisser réduire pendant 2 minutes.

Puis ajouter les œufs pochés jusqu'à ce qu'ils soient tièdes.

Dresser dans un ramequin et assaisonner.

Bon appétit !

En partenariat avec



www.larecettemagique.com