



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Oeuf à la coque et ses mouillettes de seigle .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 gros oeuf
- 1 tranche de pain de seigle méteil
- 1 tranche de jambon blanc
- Beurre
- Ciboulette

- Couper le pain en bâtonnets réguliers, beurrer légèrement, saupoudrer de ciboulette ciselée
- Couper le jambon en lamelles et les poser sur les mouillettes beurrées
- Porter une casserole d'eau à ébullition, la retirer du feu et y plonger délicatement l'oeuf
- Porter à nouveau à ébullition. Compter 3 minutes puis retirer l'oeuf à l'aide d'une écumoire
- Refroidir l'oeuf sous l'eau froide et le mettre dans un coquetier
- A l'aide d'un couteau taper d'un coup sec sur le haut de la coquille
- Découper le chapeau puis saler

