

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeufs bio	4
épieire des bois	100 g (jeunes feuilles)
feuilles d'épieaire	20 g (pour le coulis)
pomme de terre farineuse	100 g
lait entier bio	40 ml
Beurre	20 g
Pain	1 tranche
Lardons fumés allumette	40 g
sel, poivre, huile d'arachide, fleur de sel	

Préparation

1. Plonger les œufs délicatement dans une casserole d'eau + thermoplongeur Cuire à 63.7 degrés pendant 1h20 minimum

2. Pendant ce temps, peler les pommes de terre, les cuire à l'eau peu salée, après 10 minutes, ajouter les jeunes feuilles d'épieaire nettoyées.

3. Extraire le jus des feuilles d'épieaire restantes (prévues pour le coulis).

4. Quand les PdT sont cuites, égoutter, et mixer avec le jus d'épieaire, le lait et le beurre. Saler, poivrer, vérifier l'assaisonnement et la texture. La préparation doit être onctueuse. La verser dans un siphon, injecter une cartouche de gaz, et plonger celui-ci dans la casserole (eau tiède) afin de garder le mélange au chaud.

5. Couper la tranche de pain en bâtonnets, les faire rissoler de chaque côté dans de l'huile bien chaude. Réserver dans du papier absorbant.

6. Cuire les lardons en dernière minute.

7. Quand les œufs sont prêts, répartir une petite cuillerée de lardons, casser l'œuf dessus, un peu de fleur de sel, recouvrir de mousseline d'épiaire, disposer les croutons de pain, feuille/fleur et poudre d'épiaire sur l'assiette
