

# Rösti à l'Entrammes, jambon sec et œuf poché

## RECETTE



20 minutes



30 minutes



4 personnes

## Ingrédients

- 1 échalote
- 1/2 botte de persil
- 200 g de mache
- 180 g d'Entrammes de printemps\*
- 600 g de pommes de terre à chair tendre
- huile d'olive
- 1 c à c de cumin en poudre
- sel et poivre
- 4 oeufs\*
- vinaigre blanc
- 1 plaquette de chiffonnade de jambon sec Biocoop

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher l'échalote et l'émincer. Laver le persil et l'émincer. Laver la mache et la réserver.
2. Retirer la croûte du fromage et le râper.
3. Éplucher les pommes de terre, les râper et les presser pour se débarrasser de l'excédent d'eau.
4. Dans un cul-de-poule, mélanger les pommes de terre, le persil, l'échalote, le cumin, le sel, le poivre et le fromage.
5. Former une galette et la cuire à couvert, à feu très doux dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant 10 minutes.
6. Retourner la galette et la cuire à nouveau 10 minutes.
7. Porter une casserole d'eau salée à ébullition et ajouter un trait de vinaigre blanc.
8. Casser les œufs dans le bain frémissant et cuire 2,5 minutes (aider la formation de l'œuf et rabattre délicatement le blanc sur le jaune à l'aide d'une cuillère).
9. Égoutter l'œuf poché avec une écumoire et le plonger dans de l'eau glacée pour stopper sa cuisson.
10. Dresser les assiettes avec une part de rösti, de la chiffonnade de jambon sec, de la mache et un œuf poché, puis déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop