

Œuf poché toupinel				C1
				Entrée froide
Ingrédients <ul style="list-style-type: none"> • Œufs • Pomme de terre • aubergine • sauce béchamel • fromage râpé Ingrédients aromatiques <ul style="list-style-type: none"> • sel • poivre • noix de muscade • ail 				
	Aubergine	Pomme de terre	œuf	Béchamel
Opérations de départ	Piquer l'aubergine	Laver les pommes de terre	Faire bouillir de l'eau avec du vinaigre	
Opérations de cuisson	Faire cuire les aubergines entières au four jusqu'à ce que la peau se ride et qu'elles se ratatinent	Cuire les pommes de terre au four	Cuire chaque œuf, ensuite le plonger dans un bol d'eau	
Opérations de finition	Les évider. Mixer au cuter cette chair, additionnée d'ail avec un généreux trait d'huile d'olive. Assaisonner de sel, poivre	Vider la pomme de terre		
Dressage	Dresser la pomme de terre, les assaisonner, y mettre une cuillère de caviar, placer l'œuf mollet, napper d'une cuillère de béchamel et d'un peu de fromage râpé. Remettre au four et sous la salamandre pour dorer.			
Remarque	Attention que les pommes de terre soient cuites.			

