

Les idées recettes

Mary's

Endive, poireaux et œufs mollets



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 endive
- 2 œufs mollets
- 2 poireaux émincés
- 2 échalotes émincées

Dans un wok, faire revenir les poireaux et les échalotes avec de l'huile d'olive pour les rendre fondants. Au besoin, rajouter de l'eau et laisser réduire.

10 minutes avant la fin, ajouter 2 c. à s. de sauce mary's et finir la cuisson.

Rincer à l'eau les feuilles d'endive, les placer au centre des assiettes en formant un soleil.

Faire bouillir de l'eau et plonger les œufs 6 minutes, les sortir et les écaler. Dresser comme sur la photo. Placer l'œuf au centre assaisonner de sauce mary's. Déguster.

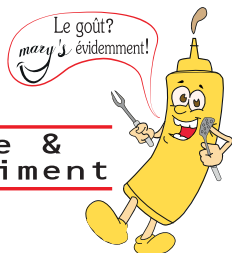


Astuce du chef

Vous pouvez rajouter du roquefort ou morbier et des noix hachées.

Retrouvez Sauce Mary's sur
facebook

www.marys-sauce-condiment.fr



**sauce &
condiment**