



OEUF COQUE ET MOUILLETES DE COMTÉ

Durée

10 min

Type

Petit déj. & Brunch

Saisonnalité

Printemps

Difficulté



Ingrédients

Pour 1 personne

- 100g de Comté taillé en bâtonnets épais
- 1 oeuf
- Sel et poivre



Préparation

Étape 1

Porter une casserole d'eau à ébullition, et cuire l'oeuf «à la coque», c'est-à-dire pendant 3 minutes.

Étape 2

Passer ensuite l'oeuf sous l'eau froide pour arrêter sa cuisson.

Étape 3

Le placer sur un coquetier et enlever délicatement le haut de la coquille.

Étape 4

Saler et poivrer, puis tremper dans le jaune bien coulant les mouillettes de Comté ... et place à la gourmandise !



Le conseil du sommelier

- Cette recette pour enfants s'accompagne volontiers d'un jus de poires.