

Découvrez une recette ensoleillée de notre Chef Ronan Kervarrec, 2 étoiles Michelin



Oeuf mollet sur un carpaccio de tomate, fraise-framboise

Recette pour 4 personnes :

6 tomates
4 oeufs mollet
6 fraises coupées en quartier
6 framboises coupées en quartier
3 échalotes
8 cuillers à soupe d'huile d'olive
2 cuillers à soupe de vinaigre de Xérès
piment d'Espelette PM
1 botte de ciboulette ciselée
feuilles de persil
sel fin
fleur de sel

Cuire les oeufs 6 minutes dans une eau bouillante, les plonger dans une eau froide 1 minute et les écaler.
Assaisonner de sel fin le fond des assiettes.

Couper finement les tomates en tranches et les disposer en rosace, assaisonner de sel fin.

Mélanger l'huile, le vinaigre, le piment d'Espelette, l'échalote ciselée finement, idem pour la ciboulette.

Bien mélanger et avec cette vinaigrette, badigeonner les oeufs et les rosaces de tomate.

Disposer harmonieusement les fraises, framboises et les feuilles de persil plat.

Mettre un peu de fleur de sel.