



À consommer sous 5 jours

# Oeuf mollet crispy et gaspacho épicé



Photo non contractuelle



Préparation : 25'  
& cuisson : 10'

Niveau de difficulté :

Dans votre placard : sel, poivre, huile neutre pour friture.

Le matériel nécessaire : 1 casserole, 1 mixeur plongeant (ou 1 blender), 3 bols, 1 planche à découper, 1 friteuse (ou 1 petite casserole).

|                        | 2 pers. | 4 pers. | Origine    |
|------------------------|---------|---------|------------|
| Melon ou Ananas*       | 1       | 2       | La Réunion |
| Huile d'herbes maison* | 4 cl    | 8 cl    | La Réunion |
| Oeufs kokot            | 3       | 5       | La Réunion |
| Chapelure Panko        | 50 g    | 100 g   | Asie       |
| Farine                 | 50 g    | 100 g   | France     |
| Mélange d'épices       | 5 g     | 10 g    | -          |

\* : ingrédients à conserver au frais

**Allergènes : Oeuf, gluten**

### ① La préparation

- Portez à ébullition une petite casserole à moitié remplie d'eau.
- Coupez la tête puis épluchez votre ananas à l'aide d'un couteau.
- Coupez le en deux, et retirez le cœur (partie dure) et détaillez le reste en petits cubes.

### ② La cuisson des oeufs mollets

- Dans la petite casserole d'eau bouillante, faites cuire les oeufs 6 minutes.

*Astuce du chef : pour stopper la cuisson des œufs à la fin de 6 min, passez-les sous l'eau froide pendant 1 minute, ou plongez-les dans un saladier rempli de glaçons.*

- Puis écaillez-les très délicatement.
- Dans un premier bol, versez la farine, dans le second la chapelure et enfin dans le troisième cassez un œuf et battez le en omelette.
- Panez vos oeufs délicatement, dans la farine, puis dans l'œuf et pour terminer dans la chapelure. Réservez de côté.

### ③ Le gaspacho

- Dans la cuve de votre blender, mettez vos cubes d'ananas, le mélange d'épices, et trois cuillères à soupe d'eau. Salez, poivrez.
- Mixez fortement votre gaspacho (il doit être lisse et brillant).

### ④ La cuisson

- Dans une petite casserole d'huile neutre ou dans votre friteuse, faites frire vos œufs environ 45 secondes à une minute. (Ils doivent être bien dorés, et pas fendus !)

Dans une assiette creuse ou un bol, versez votre délicieux gaspacho aux épices, déposez votre œuf crispy au centre et terminez par un filet d'huile aux herbes maison.

*Bonne dégustation !*