

Œufs pochés sauce aurore

CUISIMAGES

Réf :
1205

Type :
Entrée
chaude

Préparation :
20 min
Repos :

Cuisson :
20 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 8 oeufs
- 50 gr de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 500 ml de lait
- 250 ml de purée de tomate
- ½ citron
- 1 verre de vinaigre
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- Sel et poivre du moulin



Dans une casserole, faites fondre 40 gr de beurre puis ajoutez 1 cuillère à soupe de farine. Mélangez bien à l'aide d'une spatule en bois.



Ajoutez le lait progressivement tout en continuant à mélanger pour éviter les grumeaux.



Ajoutez le reste de beurre et laissez fondre.

Salez, poivrez, ajoutez le jus de citron et le reste de farine.



Ajoutez la purée de tomate, mélangez et laissez cuire encore 10 min sur feu doux en mélangeant de temps en temps.

Dans une sauteuse, faites bouillir 1,5 litre d'eau avec le vinaigre puis baissez le feu.



Cassez les oeufs un à un dans un bol, et faites les glisser un à un dans l'eau frémissante.

Faites pocher pendant 3 min en ramenant le blanc sur le dessus à l'aide d'une cuillère.

Otez les œufs à l'aide d'une écumoire.

Déposez délicatement les oeufs pochés sur du papier absorbant.

Coupez les bords.

Servez chaud avec la sauce aurore et parsemez de brins de ciboulette.



Conseils Variante Vin

Servez les oeufs pochés avec des mouillettes beurrées.

Brouilly