FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Salade de légumes confits et œuf pané

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
500 g	Aubergines grillées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097976
100 g	Chapelure Panko en sachet 1 kg GOLDEN TURTLE CHEF	0170597
QS	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
10 centilitres	Crème balsamique de Modène en bouteille 40 cl BORGES	0008346
100 g	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
2 litres	Huile végétale pour friture Cuisinor en bidon 5 L HUILERIE GID	0044289
500 g	Lanières de poivrons rouges et jaunes rôtis en boîte 4/4 DEMETRA	0097975
12 pièces	Œufs frais bio	~
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
25 centilitres	Sauce vinaigrette balsamique de Modène fraise en bouteille 1 L MAILLE	0001415
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
500 g	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979
10 centilitres	Vinaigre d'alcool blanc 8° en bouteille 1,5 L DESBOIS	0043211

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Étapes de préparation

1. Faire frémir de l'eau avec du gros sel et du vinaigre. Plonger les dix œufs dans l'eau frémissante et cuire les œufs pendant 5 minutes, à partir de la reprise de l'ébullition.
2. Refroidir rapidement les œufs dans un grand volume d'eau glacée. Profiter de l'eau pour écaler les œufs avec délicatesse. Réserver sur un papier absorbant.
3. Préparer une anglaise avec les deux œufs restant, la persillade, du sel et du poivre. Passer les œufs dans la farine, l'œuf, puis la chapelure. Renouveler l'opération une fois.
4. Egoutter et tailler les légumes confits, dresser la salade verte et déposer le mélange de légumes confits.
5. Dans une huile propre et chaude (180°C), plonger délicatement les œufs panés jusqu'à obtenir une belle coloration. Egoutter sur un papier absorbant. Déposer les œufs panés sur les dômes de salade. Assaisonner avec la vinaigrette balsamique puis décorer d'un trait de crème de balsamique.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saumur Champigny rouge AOC 2017 en bouteille 75 cl DOMAINE DE NERLEUX

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation