



Sucrines à l'oeuf poché

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 sucrones OCEANE
- 1 oignon OCEANE
- 4 oeufs
- 8 tranches de bacon ou de pancetta
- huile d'olive
- sel, poivre

RECETTE

- Faire revenir la sucrine après l'avoir coupée en deux, avec les oignons émincés.
- Réserver au chaud
- Jeter l'oeuf dans un tourbillon d'eau bouillante et légèrement vinaigrée, faire cuire environ 2 à 3 minutes
- Dresser avec la viande de grison, la sucrine et l'oeuf
- Servir aussitôt.

Bonne dégustation !

