

Liste de courses détachable
Quantités pour 4 personne(s)



Recette de Croustillants d'oeufs brouillés à la Ratatouille, émulsion au piment d'Espelette

Herbes aromatiques

Ciboulette : 1 botte(s)

Crèmerie hors fromage

Crème liquide entière : 15 cl

Oeuf(s) : 4 pièce(s)

Epicerie

Concentré de tomate : 20 g

Sucre en poudre : 2 pincée(s)

Piment d'Espelette : 8 pincée(s)

Huile d'olive : 2 cl

Tranche(s) de pain de campagne : 4 pièce(s)

Conserve

'Ratatouille cuisinée à la Provençale Cassegrain' : 1 boîte(s)



L'Atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner

Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :

<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'Atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients

quantités pour 4 personne(s)

'Ratatouille cuisinée à la Provençale Cassegrain' : 1 boîte(s)

Pour l'émulsion

Crème liquide entière : 15 cl

Concentré de tomate : 20 g

Sucre en poudre : 2 pincée(s)

Sel fin : 4 pincée(s)

Piment d'Espelette : 4 pincée(s)

Ciboulette : 0.5 botte(s)

Pour le reste de la recette

Oeuf(s) : 4 pièce(s)

Huile d'olive : 2 cl

Piment d'Espelette : 4 pincée(s)

Pour le dressage

Ciboulette : 0.5 botte(s)

Tranche(s) de pain de campagne : 4 pièce(s)

Sel fin : 4 pincée(s)



Le + du Chef

Pour que le toast reste bien croustillant, veillez à le servir aussitôt le dressage fini. Cette recette peut aussi se consommer chaude dans de petites verrines.

Recette de Croustillants d'oeufs brouillés à la Ratatouille, émulsion au piment d'Espelette

Des toasts croustillants de pain de campagne surmontés d'œufs brouillés à la Ratatouille Cassegrain et recouverts d'une émulsion au piment d'Espelette.

PREPARATION : 20mn

CUISSON : 10mn

REPOS : 15mn

Description de la recette

Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Réaliser les pesées.

- Placer un grand saladier au réfrigérateur pour la crème montée.

Pour l'émulsion

Récupérer 2 grosses cuillères à soupe de ratatouille et les mixer avec le concentré de tomate, le sucre, le sel et le piment d'Espelette.

Ciseler finement la ciboulette.

Dans le saladier réservé au frais, monter la crème en chantilly ferme et incorporer délicatement le mélange tomate à l'aide d'une spatule.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et ajouter la ciboulette. Placer ensuite le tout dans une poche avec une douille cannelée et réserver au frais.

Pour les oeufs brouillés à la ratatouille

Casser les oeufs dans un saladier, les battre et les saler.

Dans une casserole chaude avec un filet d'huile d'olive, cuire les oeufs

"brouillés" sans cesser de remuer. En fin de cuisson, incorporer le reste de la ratatouille aux oeufs et assaisonner d'une pointe de piment. Réserver au frais.

Pour le dressage

Mettre le four en position grill.

Tailler les tranches de pain de campagne en toasts, puis les étaler sur la grille du four et les toaster sur chaque face.

Tailler la ciboulette en petits bâtonnets de 1 cm.

Disposer les oeufs à la ratatouille sur le toast à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, puis déposer l'émulsion au piment d'Espelette par petites touches. Décorer avec quelques bâtonnets de ciboulette et servir aussitôt.