

Velouté *de mâche ou brocoli* *œuf mollet et pain grillé*



Pour 4 personnes :

- 4 tranches de bacon
- 4 œufs
- 4 tranches de pain
- 200gr de mâche je remplace
par un brocoli
- Echalote
- Ail (facultatif)
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Pèle et émince les échalotes et l'ail, fait-les suer à l'huile d'olive. Lave et égoutte la mâche. Ajoute-la, fait cuire 1 minute, puis mouille avec le bouillon de volaille chaud. Sale et poivre. Portez à ébullition, mixe et réserve. Fait cuire les œufs 5 minutes et 30 secondes dans de l'eau bouillante. Passe les sous l'eau froide, puis écale-les. Toaste les tranches de pain et frotte-les à l'ail. Passe le bacon dans le four chaud pour le rendre croustillant. Dans une assiette creuse, dispose le croûton de pain avec l'œuf dessus préalablement réchauffe 30 secondes dans de l'eau chaude. Verse-le veloute à hauteur du croûton. Au moment de servir, entaille l'œuf pour que le jaune coule et dispose le bacon dessus