

Œuf

Champignons



Pour 4 personnes

4 œufs (poché ou mollet)

200gr de lardons fumés

500gr de champignons de Paris

A doser :

2 c. à soupe de miel liquide

2 c. à soupe de vinaigre balsamique

1 c. à soupe de sauce soja

25 gr de beurre

2 c. à soupe d'huile d'olive

509

Lave et coupe les pieds des champignons. Émince-les. Cisèle la ciboulette. Fais chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse et fais sauter les champignons. Au bout de 10 min. ajoute les lardons dans la sauteuse et laisse cuire encore 5 min à feu vif. Déglace avec le miel, le vinaigre balsamique et la sauce soja. Poivre et laisse cuire encore 5 min. Prépare les œufs pochés, ou mollets Répartis les champignons et les lardons dans le fond des assiettes creuses . Dépose dessus un œuf par assiette. Parsème de ciboulette.