

Velouté *d'épinards*, à la crème et œuf mollet noisetté



4 Personnes
1 kg d'épinards frais
3 pommes de terre
1 gousse d'ail
70 cl de bouillon de volaille (Ariaké)
20 cl de crème liquide
4 œufs
2 poignées de noisettes
1 c. à s. de chapelure
50 g de beurre
1/2 baguette
Sel, poivre

Lave, sèche et équeute les épinards. Pèle, rince les pommes de terre. Coupe-les en morceaux. Écrase l'ail. Faire tomber les épinards dans une marmite avec 30 g de beurre. Ajoute l'ail, sale et poivre. Mélange, couvre et laisse cuire quelques minutes. Réchauffe le bouillon de volaille et verse-le dans la marmite. Ajoute les morceaux de pommes de terre. Porte à ébullition, couvre et laisse cuire 25 min sur feu moyen. Éparpille les noisettes sur une plaque et enfourne-les à 180 °C pour 10 min. Mixe - en la moitié en une poudre grossière et mélange-la dans une assiette avec la chapelure. Concasse le reste des noisettes et réserve-les. Fais cuire les œufs pendant 6 min à l'eau bouillante pour qu'ils soient mollets. Coupe le pain en mouillettes, poêle-les dans le beurre restant et réserve-les. Écale les œufs, roule-les délicatement dans le mélange de chapelure et fais-les croustiller dans la même poêle. Mixe la soupe avec la crème. Rectifie l'assaisonnement et répartis dans des assiettes. Dépose un œuf pané dans chacune et parsème du reste des noisettes concassées.