

Toast avocat, feta, grenade & oeuf mollet

Ingrédients pour 1 personne :

- 2 grandes tranches de pain Poilane
- 1 bel avocat
- 2 oeufs
- Quelques graines de grenade
- Un peu de feta
- Piment d'Espelette
- Jus de citron
- Sel & poivre
- Vinaigre blanc
- Salade de votre choix

Préparation :

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le pain d'huile d'olive.

Déposez les tranches de pain sur une feuille de papier sulfurisé.

Placez au four et faites griller vos tranches de pain selon votre convenance.

Pendant ce temps là, écrasez à la fourchette l'avocat dans un petit saladier et ajoutez du jus de citron, du sel, du poivre et du piment d'Espelette.

Une fois le pain toasté, déposez sur le dessus l'écrasé d'avocat.

Parsemez de miettes de feta.

Préparez en parallèle les oeufs pochés en versant dans une casserole un grand volume d'eau et ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Portez à ébullition.

Cassez un œuf dans un ramequin.

Lorsque l'eau est frémissante, à l'aide d'une cuillère en bois tournez doucement l'eau afin que cela forme un courant.

Verser délicatement l'œuf et compter 3 à 4 minutes de temps de cuisson avant de sortir l'œuf cuit à l'aide d'une écumoire.

L'oeuf est cuit lorsqu'il remonte à la surface.

Déposez l'oeuf sur votre toast à l'avocat, salez et poivrez.

Mettez le toast dans une assiette de salade préalablement préparée et ajoutez des graines de grenade.

Dégustez aussitôt.