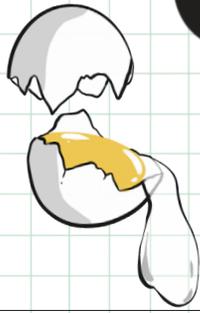


# Oeufs pochés Sauce reblochon!



## INGRÉDIENTS



## 1. C'EST SPORT

Faire transpirer une échalote dans un peu d'huile d'olive.

Déglaçer ensuite au vin blanc, quand il s'est évaporé, mettre la moitié de la crème.

Quand la crème est chaude, intégrer les morceaux de reblochon au fur et à mesure tout en remuant. Rajouter le reste de la crème et laisser réduire.

Salier et poivrer à votre convenance. Il est possible d'ajouter une pointe de noix de muscade!

## 2. ON POCHE



Pour pocher vos oeufs :  
• Mettre une casserole d'eau bouillante avec une pointe de vinaigre.  
• Cassez vos oeufs dans un bol, l'un après l'autre et les plonger dans l'eau bouillante pendant 2 minutes.

## 3. ON DRESSE

Les déposer ensuite dans vos assiettes remplies de sauce!

Ajouter des moutillettes de pain et déguster!



