

## Toasts briochés, champignons et œufs pochés



10

Comme pour toutes les recettes à base de pain grillé et d'œufs, tout est affaire de timing : pour que vos champignons et vos toasts soient encore chauds au moment de servir, ils doivent sortir du four à peu près en même temps, et ce juste avant que la cuisson de vos œufs ne se termine. Concrètement, lancez les champignons en premier ; à mi-cuisson, enfournez les tranches de brioche, puis démarrez la cuisson des œufs dans la foulée. Sachez que ces toasts peuvent aussi être servis en entrée ; et pour encore plus de gourmandise, n'hésitez pas à remplacer les œufs de poule par des œufs de cane bien cuits.

Pour 4 personnes

<b>400 g de gros champignons de Paris blonds</b> , détaillés en lamelles de 1 cm d'épaisseur	<b>piment en flocons</b> , plus quelques flocons pour le dressage
<b>75 ml d'huile d'olive</b>	<b>4 tranches de brioche</b> de 2 cm d'épaisseur (env. 150 g)
<b>2 gousses d'ail</b> , pelées et écrasées au presse-ail	<b>4 œufs de gros calibre</b>
<b>½ cuil. à café de cannelle</b>	<b>100 g de crème fraîche</b>
<b>5 g de feuilles de basilic</b> , déchirées	<b>Fleur de sel et poivre noir</b>
<b>⅛<sup>e</sup> de cuil. à café de</b>	





1. Préchauffez le four à 220 °C (chaleur tournante).

2. Dans un cul-de-poule, enrobez les champignons de 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail,  $\frac{1}{4}$  de cuillère à café de cannelle,  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre. Déposez les champignons sur une grande plaque à four chemisée et enfournez pour 15 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Quand ils sont tendres et joliment colorés, sortez-les du four et mélangez-les délicatement avec le basilic.

3. Dès que les champignons sont au four, mélangez 2 cuillères à soupe d'huile avec le reste de cannelle et d'ail, le piment et  $\frac{1}{4}$  de cuillère à café de fleur de sel. Badigeonnez les tranches de brioche de ce mélange (sur une face seulement) et disposez-les sur une seconde plaque chemisée, face enduite vers le haut. Après avoir retourné les champignons à mi-cuisson, enfournez votre plaque de brioche pour 6 à 7 minutes, le but étant d'obtenir des toasts bien dorés et croustillants.

4. Dès que les toasts sont au four, remplissez une casserole d'eau, portez à ébullition, puis baissez le feu (moyen-vif). À l'aide d'une écumoire, créez un tourbillon et cassez délicatement chaque œuf dans l'eau. Laissez pocher 1 minute 30 pour des jaunes bien coulants, ou quelques secondes supplémentaires si vous les préférez plus fermes.

5. Dressez un toast par assiette, garnissez de champignons, puis sortez les œufs de l'eau avec votre écumoire et déposez-les sur les champignons. Assaisonnez d'une pincée de sel et de piment, et servez chaud, avec une cuillère de crème fraîche.

## Tartines au beurre d'avocat et tomates en sauce vierge



Pour 2 personnes en plat principal (2 tartines/pers.) ou pour 4 en collation (1 tartine/pers.)

**2 ou 3 avocats,**

à température ambiante (250 g)

**60 g de beurre doux,**

en cubes de 2 cm et à température

**3 citrons verts** : 1,5 cuil.

à soupe de zeste et 1,5 cuil. à soupe de jus

**10 g d'aneth,** haché

**10 g de feuilles**

d'estragon, hachées

**200 g de tomates cerise,**

coupées en quatre

**2 cuil. à soupe d'huile**

d'olive, plus un filet

**2 cuil. à café de câpres,**

hachées finement

**4 tranches de pain au**

levain (300 g)

**1 petite gousse d'ail,**

pelée et coupée en deux

**¼ de cuil. à café de**

graines de cumin, torréfiées et écrasées

**Sel et poivre noir**

*Comment rendre un bel avocat bien riche et crémeux encore plus riche et crémeux ? En le mélangeant à un bon beurre riche et crémeux, bien sûr ! Certes, il ne faut pas abuser des bonnes choses mais, rassurez-vous, la sauce vierge est là pour apporter de la fraîcheur, une pointe d'acidité et un bel équilibre au plat.*

*Pour un beurre d'avocat bien lisse, choisissez un avocat de bonne qualité et mûr à point et assurez-vous que votre beurre est suffisamment malléable (pommade) pour se mélanger à la chair d'avocat. Ne cherchez surtout pas à le faire fondre pour gagner du temps, vous n'arriverez jamais à lier les deux matières en procédant ainsi : laissez-le simplement ramollir quelques heures à température ambiante. Vous pouvez préparer le beurre d'avocat et la sauce la veille : il vous suffira ensuite de les conserver au réfrigérateur, dans deux récipients séparés.*

**1.** Versez la chair d'avocat et le beurre dans un petit robot (ou dans un cul-de-poule, si vous n'avez qu'un mixeur plongeant) avec la moitié du zeste et du jus de citron vert et ½ cuillère à café de sel. Mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène, en raclant les bords du bol. Débarrassez dans une jatte et incorporez deux tiers de l'aneth et de l'estragon. Réservez 10 minutes au réfrigérateur.

**2.** Pour la sauce vierge, mélangez les tomates avec l'huile d'olive, les câpres, le reste de zeste et de jus de citron vert et quelques tours de moulin à poivre. Réservez jusqu'au moment de servir.

**3.** Faites griller les tranches de pain au four ou au grille-pain, puis frottez-les à l'ail sur une face. Laissez tiédir quelques minutes, puis tartinez de beurre d'avocat et garnissez de tomates en sauce vierge. Saupoudrez de graines de cumin, du reste d'aneth et d'estragon, donnez un tour de moulin à poivre et terminez avec un filet d'huile d'olive.

