



## PORTOBELLO À L'OEUF POCHÉ

Pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 200 gr d'épinards
- 70 gr de tomates semi-séchées
- 3 oignons nouveaux
- 4 champignons Portobellos
- 2 oeufs
- 10 gr de pignons de pain
- Persil plat

### PRÉPARATION :

Dans une poêle, faites revenir les épinards dans un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils aient rétréci, salez et poivrez.

Coupez les tomates en petits morceaux et les oignons en rondelles, ajoutez les aux épinards et mélangez.

Otez les pieds des champignons, pelez-les, et badigeonnez les d'huile d'olive puis assaisonnez. Faites-les griller, 4 minutes sur chaque face.

Portez une grande casserole d'eau à ébullition, ajoutez un trait de vinaigre, cassez les oeufs et mettez-les délicatement dans l'eau bouillante. Baissez le feu, et faites-les pocher 4 minutes.

A l'aide d'une écumoire, récupérez les oeufs et déposez les dans une assiette creuse (le temps de faire votre mise en place).

Mettez 2 champignons par assiette et versez le mélange épinards-tomates dans les creux. Sur un des 2, ajoutez un oeuf poché.

Décorez de pignons et persil plat ciselé.

