

VELOUTÉ À LA TOMATE AVEC ŒUF "BASSE TEMPÉRATURE" ET CIPPE DE BAJOUÉ DE PORC



Temps de préparation: 45 min.

Difficulté: Difficile

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 500 g
- Bajoué de porc 8 tranches
- Eau 100 cl
- Menthe fraîche
- Œufs 4
- Sucre 30 g

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Avant tout, amener une petite casserole d'eau à la température de 62 °C, y immerger les œufs et les laisser cuire pendant 45 min, en maintenant la température constante.

En attendant, faire cuire la **Pomì Coulis de Tomates** en ajoutant un verre d'eau, du sel, du sucre et de l'huile d'olive vierge extra. Préparer au four de petites lanières de bajoue de porc croustillantes.

Une fois que tout est prêt, filtrer la sauce tomate et dresser le tout. L'œuf se révélera étonnamment crémeux et velouté.