

Oeuf mollet pané à l'écossaise.

pour 4 personnes :

5 œufs – 10 cl de vinaigre blanc – 60 g de farine – 60 g de chapelure – 60 g de beurre – 150 g de céleri rave – 150 g de pommes de terre – 10 cl de crème fraîche – 30 g de parmesan - sel et poivre.

Faites cuire le céleri et la pomme de terre à l'eau bouillante salée. Passez au moulin à légumes en ajoutant un peu de liquide de cuisson pour obtenir une purée fluide. Incorporez la crème, le parmesan, du sel et du poivre.

Dans une casserole d'eau vinaigrée, plongez doucement 4 œufs et laissez cuire 5 min. Egouttez et plongez-les très doucement dans de l'eau très froide. Retirez délicatement la coquille et roulez-les dans la farine, puis l'œuf battu et enfin dans la chapelure.

Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites dorer les œufs 2 à 3 min.

Réchauffez la crème de céleri et répartissez dans des assiettes creuses. Posez un œuf au centre de chacune. Servez décoré de fines herbes et de gouttes d'huile d'olive.

Accompagnez de mouillettes.

