

# Œuf poché, mousseline de pommes de terre, pesto et chips d'orties



Rafael Rodriguez  
& Romano  
Hasenauer



## Ingrédients

### Pour la mousseline

- 400 g de pommes de terre farineuses
- 100 g de beurre
- 100 g de crème entière
- 5 g de sel
- 1 œuf

### Pour le pesto

- 200 g de feuilles d'orties blanchies
- 6 g d'ail
- 40 g de fromage Brigand du Jorat
- 40 g de noix vaudoises
- 1 g de sel
- 60 g d'huile de colza extra vierge



## Recette

### Pour la mousseline

- 1 – Cuire les pommes de terre à l'eau salée, bien les égoutter et les réduire en purée.
- 2 – Faire chauffer le beurre avec la crème entière et le sel.
- 3 – Mélanger en fouettant aux pommes de terre.
- 4 – Pocher l'œuf dans de l'eau salée et le dresser sur les pommes de terre.
- 5 – Entourer de pesto d'orties et décorer de chips de feuilles d'orties.



# **Œuf poché, mousseline de pommes de terre, pesto et chips d'orties**

## **Pour le pesto**

- 1 – Mixer au blender les feuilles d'orties blanchies avec l'ail, le fromage, les noix et le sel.**
- 2 – Monter comme une mayonnaise avec l'huile de colza.**