

Œuf brouillé au saumon et crème de poivron

- 3 œufs
- 1 poivron
- 2 tranches de saumon
- 2 piments
- Paprika fumé, sel, poivre
- 100g de mascarpone
- 25g de beurre
- 1 bouquet de ciboulette
- Quelques tomates cerise



Denis Hauchard

Oeuf brouillé au saumon et crème de poivron

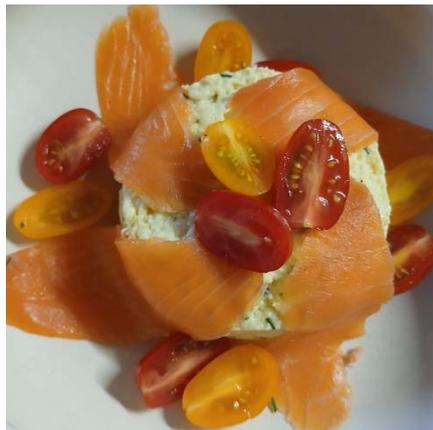
Brûler au chalumeau ou au four, la peau d'un poivron puis l'envelopper dans une feuille de papier aluminium pendant 30 minutes minimum pour que la peau se décolle, puis le passer sous l'eau pour retirer la peau noire. Mixer ensemble le poivron sans les pépins, le paprika, les piments et le mascarpone. Chinoiser l'ensemble et réserver au réfrigérateur.



Chauffer au bain-marie les œufs, la crème, le sel et le poivre, en remuant pendant une dizaine de minutes pour que l'appareil devienne pâteux. Hors du feu, ajouter le beurre et la ciboulette ciselée.



Monter les œufs brouillés dans un cercle puis disposer les tranchettes de saumon ainsi que quelques quartiers de tomates cerise.



Au moment de servir, déposer quelques cuillères de coulis de poivron.