

# Œuf poché, crème de carottes jaunes,

tuile de bacon et pesto de fanes

**PRÉPARATION** 45min **CUISSON** 25min **REPOS** 5min

## POUR 6 PERSONNES

### Pour la crème de carottes

- 1 botte de carottes jaunes avec fanes
- 10 cl d'eau
- 25 cl de crème liquide
- 4 pincées de sel
- 4 tours de moulin à poivre

### Pour le pesto

- 10 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 40 g de pignons de pin
- 60 g de parmesan
- 2 pincées de sel
- 2 tours de moulin à poivre

### Pour les chips de bacon

- 6 tranches de bacon

### Pour les œufs

- 6 œufs
- 3 cl d'huile d'olive
- 6 pincées de sel
- 6 tours de moulin à poivre
- ½ botte de ciboulette

## MATÉRIEL Alfapac

- Film micro-ondes
- Kit poches à douilles
- Papier cuisson naturel
- Sachets glaçons (pour l'astuce du Chef)

Couper les 2 extrémités des carottes (garder les fanes pour le pesto), les éplucher et les couper en rondelles.

Mettre le tout dans un bol allant au micro-ondes avec l'eau et le couvrir d'un film micro-ondes.

Percer le film de quelques trous, faire cuire 8 à 10 minutes à la puissance maximale, puis laisser reposer environ 3 minutes dans le micro-ondes.

Égoutter les carottes et les mixer en ajoutant progressivement la crème, puis les assaisonner. Remettre 2 minutes au micro-ondes à découvert.

Peler et dégermer l'ail.

Laver les fanes de carottes, couper les tiges dures pour ne laisser que les tiges avec des feuilles.

Dans un blender, mixer les fanes avec l'huile d'olive, l'ail, les pignons de pin et le parmesan, puis assaisonner.

Débarrasser le pesto dans une poche à douille.

Préchauffer le four à 220°C.

Sur une plaque de cuisson garnie de papier cuisson naturel, étaler les tranches de bacon, puis les recouvrir d'une seconde feuille de papier cuisson et d'une autre plaque sur le dessus. Enfourner pendant 10 minutes puis laisser les tranches refroidir pour que le bacon soit croustillant.

Ciseler finement la ciboulette.

Faire bouillir une casserole d'eau.

Découper des bandes de film micro-ondes d'environ 30 cm et huiler largement le centre à l'aide d'un pinceau.

Pour chaque œuf poché, tapisser le fond d'une coupelle de cette bande de film huilée, en la faisant largement déborder.

Casser un œuf dedans, saler et poivrer et parsemer de ciboulette ciselée.

Refermer le film alimentaire en effectuant une torsion bien serrée et fermer avec un morceau de ficelle alimentaire.

Poser l'œuf emballé dans une louche et la plonger dans l'eau bouillante de 2 à 2 minutes 30 environ suivant la taille de vos œufs.

Déposer de la crème de carottes jaunes au fond d'une assiette creuse, débarrasser les œufs pochés et les déposer sur la crème. Ajouter une chips de bacon, coupez l'extrémité de la poche à douille puis dresser des petits points de pesto tout autour de l'œuf.



### Astuce du chef

« Refermez la poche à douille à l'aide d'une pince en plastique pour la conserver au frais environ une semaine, mais vous pouvez également congeler le pesto en le mettant dans des sachets glaçons et ainsi faire des portions facilement utilisables ! »

