

Une recette du **blog** de



Ratte du Touquet au foin et oeufs coque

Une recette d'Alexandre Gauthier

Préparation : 15 min | **Cuisson** : 25 min

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 1kg de Ratte du Touquet
- 400g de foin aromatique
- 8 ou 16 œufs moyens extra frais (suivant l'appétit des convives)
- Beurre salé
- Fleur de sel
- Poivre blanc du moulin

Cuire les œufs 4 minutes « chrono » dans de l'eau bouillante. Précuire les Ratte à l'eau ou à la vapeur.

Faire revenir dans une poêle, avec du beurre salé bien mousseux, les pommes de terre émincées et une ou deux poignées de foin qui donneront un subtil goût de campagne.

Disposer un peu de foin dans un plat ou un panier et déposer « bien au chaud » les Ratte et les œufs. Assaisonner de fleur de sel et de poivre blanc.

A table, écraser les Ratte du Touquet dans l'assiette et casser les œufs par dessus.