# Tartine sucrée salée, oeuf mollet et mousse de laitue

sans gluten pain facile mag 16

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

**Ingrédients**
**4 personnes**

Ingrédients

- 4 tranches de pain de campagne sans gluten
- 4 champignons moyens
- 4 œufs moyens bio
- 2 carottes

- 1 figue
- 12 fines tranches de pâtisson
- Quelques brins de ciboulette
- 1/2 oignon rouge
- 12 petites feuilles de cœur de laitue
- Sel, poivre

  Pour la mousse de laitue
- 10 grandes feuilles de laitue
- 2cl de crème de riz
- 1 c. à c. de vinaigre balsamique
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Curry, curcuma, cumin (une pincée)

  Pour la vinaigrette
- 9 c. à s. d'huile d'olive
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à c. de vinaigre de cidre
- 1 c. à c. de purée de sésame
- ½ c. à c. de miel
- Sel, poivre

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Épluchez avec vos doigts les champignons. À l'aide d'un couteau bien tranchant faites le tour du dessous du champignon afin d'égaliser les bords.
3. Taillez très finement les champignons, l'oignon, la ciboulette et la figue. Avec un économe épluchez les carottes et taillez-les en lamelles. Coupez en dés d'environ 5 mm le pâtisson.
4. Déposez les feuilles de laitue pour la mousse sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire pendant 2 minutes. Passez-les sous l'eau froide afin de les rafraîchir. Égouttez-les. Mettez-les dans le bol d'un mixeur avec le reste des ingrédients de la mousse (voir liste des ingrédients). Mixez et réservez au réfrigérateur. Mélangez vivement tous les ingrédients de la vinaigrette.
5. Sur le tamis du Vitaliseur déposez les œufs et faites-les cuire pendant 5 minutes et 30 secondes. Passez-les sous l'eau froide et écalez-les en faisant attention de bien retirer la membrane se trouvant sous la coquille délicatement, afin de ne pas les abîmer.
6. Disposez au milieu des assiettes de la mousse de laitue, de la ciboulette taillée finement puis une tartine de pain sur laquelle vous pouvez ajouter de la mousse de laitue et un peu de vinaigrette. Déposez ensuite la laitue, les différents légumes et la figue ainsi que l'œuf mollet au centre. Avec un couteau bien tranchant coupez-le en deux. Décorez avec la ciboulette et versez de la vinaigrette dessus et salez et poivrez à convenance.

*Cette entrée facile et gourmande a été réalisée pour le magazine d'automne #16 sept-oct par Tiphaine Fontaine.*
*Astuce : n'hésitez pas à toaster votre pain et à gratter dessus une gousse d'ail*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises