



**Les Jardins**  
**DE MALEVERGNE**  
**LÉGUMES ET OEUFS**

---

## OEUFS A LA COQUE

**Pour 4 personnes :**

- **8 Œufs Bio Extra-frais**
- **5 cl de Vinaigre d'alcool blanc**
  
- **4 Tranches de Pain au Levain**
- **Beurre**
- **Fleur de Sel**
- **Moulin à Poivre**

***Choisir des Œufs Bio Extra-frais (9 jours maxi après ponte).***

Porter un grand volume d'eau à ébullition, ajouter le vinaigre puis plonger les œufs délicatement.

A la reprise de l'ébullition, compter 3 minutes puis retirer les œufs et les disposer dans un coquetier.

Passer les tranches de pain au grille-pain, les beurrer, puis les tailler en bâtonnets. Les réserver ensuite dans une corbeille.

Au moment de la dégustation, casser le chapeau des œufs à l'aide d'un claque-œuf ou en utilisant le dos d'une cuillère.

Assaisonner les œufs de fleur de Sel et de quelques tours de moulin à Poivre puis les déguster aussitôt, accompagnés de mouillettes de pain !