Œufs panés et crème de chou-fleur à la noisette

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- Pour la crème de chou-fleur :
- 500 g de chou-fleur
- 150 g de pommes de terre
- 1 orange non traitée (zeste)
- 1 oignon
- 30 cl de lait
- 15 g de beurre
- 1 c. à café de coriandre en poudre
- Sel, poivre
- Pour les œufs panés :
- 5 œufs à température ambiante
- 50 g de beurre
- 50 g de noisettes
- 50 g de chapelure
- 20 g de farine
- 3 c. à soupe de vinaigre de cidre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Laver le chou-fleur et le détailler en morceaux. Faire cuire 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter.

Etape 2

Éplucher l'oignon et les pommes de terre, les émincer. Faire revenir l'oignon dans le beurre 2 minutes, puis ajouter les pommes de terre, le chou-fleur, saler, poivrer, ajouter la coriandre en poudre et le zeste râpé d'orange. Verser le lait et laisser mijoter 20 minutes. Mixer la préparation pour obtenir une crème lisse.

Etape 3

Faire bouillir une casserole d'eau avec du vinaigre. Plonger délicatement les œufs et faire cuire 6 minutes. Refroidir dans de l'eau glacée puis écaler délicatement.

Etape 4

Mixer les noisettes en poudre et les mélanger à la chapelure. Rouler les œufs dans la farine, les tremper dans l'œuf battu assaisonné puis les enrober de chapelure aux noisettes.

Etape 5

Faire fondre le beurre dans une poêle et faire dorer les œufs panés 2 minutes en les arrosant régulièrement.

Etape 6

Répartir la crème de chou-fleur dans les assiettes, ajouter les œufs panés. Parsemer de noisettes concassées, de zeste d'orange et de ciboulette avant de servir.