

Œufs à la Turque

Accord du sommelier



Châteaumeillant rosé dit « gris » est un vin frais, léger aux arômes de fruits blancs et de pêches de vigne.

Il accompagnera merveilleusement bien des grillades estivales ou des plats aux touches orientales comme les œufs à la turque.

Servir à 10 – 12°C



TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

PORTIONS

4 personnes

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour la sauce au yaourt :

- 400 g de yaourt grec
- 1/2 gousse d'ail hachée
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de sumac (facultatif)
- 1 trait de jus de citron
- Du poivre

Ingrédients pour l'huile pimentée :

- 20 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika fumé (facultatif)
- 1 pincée de piment d'espelette (ou celui que vous aimez)

Ingrédients pour le reste de la recette :

- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- Des herbes (coriandre, ciboulette, aneth, menthe...)
- Quelques tranches de pain grillé

PRÉPARATION

1. Réalisez la sauce au yaourt : Mélangez tous les éléments ensemble et goûtez pour rectifier l'assaisonnement.
2. Pour l'huile pimentée, faites fondre le beurre dans une poêle chaude. Ajoutez l'huile d'olive, le piment et le paprika fumé. Laissez cuire deux minutes puis réservez.
3. Pour les œufs mollets, faites bouillir une casserole d'eau avec une cuillère de vinaigre blanc. Plongez les œufs et laissez les cuire à frémissement 5 minutes 45. Egouttez-les et plongez-les immédiatement dans un récipient d'eau glacée pour stopper la cuisson. Ecalez-les (c'est à dire retirer la coquille).
4. Dans une assiette creuse, ajoutez quelques cuillères de yaourt assaisonné. Disposez par dessus l'œuf mollet. Ajoutez un peu d'huile pimentée, salez, poivrez et ajoutez-y les herbes que vous aimez.

Servez ce plat avec des tranches de pain grillé encore chaudes !

Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood_paris