

Oeufs sur le Plat et Pancetta Grillée, Frites Maisons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|---------------|
| - OEUF(S) | 4-6 |
| - PANCETTA (JAMBON) | 8-10 tranches |
| - POMME(S) DE TERRE | 3-4 (Bintje) |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en frites (avec le couteau ondulé). Emballez-les dans un linge et séchez-les.
- Faites chauffer la friteuse à 170°C.
- Passez une première fois les frites dans l'huile chaude pendant 5 minutes. Egouttez et réservez.
- Faites griller les tranches de pancetta dans une poêle chaude. Réservez au chaud (Four à 100°C).
- Faites cuire ensuite les œufs dans du beurre de cuisson. Salez et poivrez.
- Entre temps, passez une seconde fois les frites dans l'huile chauffée à 190°C le temps nécessaire pour obtenir une belle coloration.
- Servez les œufs sur le plat avec la pancetta grillée et les frites maisons bien croustillantes.

