

Mes mouillettes préférées

Pour un plateau-télé, avec deux gros œufs cuits à la coque 4 minutes

1 mouillette à l'envers, oeuf de caille poché, tapenade et piment d'Espelette :

Découpez un bâtonnet de pain de seigle de 90 mm de long, 15 mm de large et 10 mm d'épaisseur (on ne badine avec les détails quand on parle mouillettes !)

Faites chauffer de l'eau dans une petite casserole avec 2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc. Cassez un œuf de caille dans une tasse puis versez-le dans l'eau frémissante. Laissez cuire 30 secondes avant de retirer l'œuf de caille avec l'écumoire. Réservez sur un papier absorbant le temps de tartiner de la tapenade sur la mouillette toastée. Déposez l'œuf de caille à l'extrémité et assaisonnez de fleur de sel et de piment d'Espelette.

1 mouillette bresaola et figes fraîches

Sur un autre bâtonnet de pain de seigle de 90 mm de long, 15 mm de large et 10 mm d'épaisseur, déposez des lamelles de bresaola et taillez de fines tranches de figes fraîches (ou sèches selon la saison)

1 mouillettes allumettes d'avocat et langoustines

Sur un autre bâtonnet de pain de seigle de 90 mm de long, 15 mm de large et 10 mm d'épaisseur, déposez des fines fines allumettes d'avocat citronné et recouvrez avec une langoustine à demi-décortiquée et saisie à la poêle avec quelques gouttes d'huile d'olive

1 mouillette roquefort et pomme Pink Lady

Sur un autre bâtonnet de pain de seigle de 90 mm de long, 15 mm de large et 10 mm d'épaisseur, tartinez du roquefort et recouvrez de quelques lamelles fines de pommes

1 mouillette pain d'épices et dés de mangues à la cannelle

Découpez du pain d'épices aux dimensions des 4 autres mouillettes. Taillez de la mangue en tout petits dés et faites compoter le tout avec un soupçon de miel et un voile de cannelle. Tartinez la compote de mangue froide sur la mouillette de pain d'épices.

