

Un vrai repas préparé en vingt minutes

ŒUFS EN BRIOCHE

Par personne : deux œufs, deux petites brioches, beurre, sel, poivre.

Enlevez le chapeau des petites brioches. Creusez l'intérieur et réservez le chapeau. Beurrez, salez et poivrez l'intérieur de la brioche et disposez-la dans un plat beurré allant au four. Avec précaution, cassez un œuf dans chaque brioche. Faites cuire à four doux et servez dès que le blanc est pris, en remettant le chapeau de la brioche sur l'œuf.

ESCALOPE A MA MODE

Par personne : une escalope de veau bien aplatie, 50 g de riz, une c à soupe d'huile, 15 g de beurre, une pointe de muscade, sel, poivre, une c à soupe de crème fraîche.

Dans une poêle, faites chauffer fortement huile et beurre. Ajoutez une pointe de muscade. Mettez l'escalope salée et poivrée dans la matière grasse très chaude. Faites cuire 3 minutes. Retournez, sans piquer la viande de la fourchette et laissez cuire encore 2 minutes. Posez les escalopes sur le riz cuit à la créole et déglacez la sauce avec la crème fraîche. Faites donner juste un bouillon et versez la sauce sur les escalopes.

SALADE D'ORANGE

Coupez les oranges en tranches fines, après les avoir lavées et essuyées (très important et trop souvent omis ! Il est recommandé d'acheter des oranges non traitées), si vous laissez les écorces. Sinon, épluchez-les à vif (mais c'est plus long). Disposez dans le plat de service, couvrez de sucre en poudre et arrosez d'un peu de kirsch. Décorez de quelques cerises confites.

Vous pourrez, bien sûr, selon la saison utiliser tout fruit à votre convenance.

ORDRE DES OPÉRATIONS

Mettre l'eau à chauffer pour le riz, allumer le four, préparer les œufs, les mettre au four. Verser le riz dans l'eau. Faire la salade d'oranges. Servir les brioches. Mettre les escalopes à cuire. Egoutter le riz, retourner les escalopes, profiter du four encore chaud pour tenir le riz et les escalopes au chaud pendant que vous achevez la sauce.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.