

# Croque-madame aux épinards

## Les ingrédients

80 g pousses d'épinard (une belle poignée)

2 tranches de pain de mie

Jambon Fumé ou blanc

6 œufs de caille ou 2 œufs

10 g de beurre

10 g gingembre frais

sel

poivre

1 c à c d'huile d'olive

## La préparation

1. Toaster le pain.
2. Laver les épinards.
3. Les poêler 2 min avec un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer. Assaisonner de gingembre frais râpé. Réserver.
4. Avec la pointe d'un couteau, ouvrir les œufs de cailles et les cuire au plat dans une poêle antiadhésive à feu doux avec un peu de beurre.
5. Dresser les toasts : déposer sur chaque toast beurré un peu d'épinards au gingembre sur une belle tranche de jambon et 3 œufs de caille au plat.

# Velouté de céleri branche au curry, brunoise de pomme

## Ingrédients

- 1 petit pied de céleri branche (600 g)
- 1 oignon
- 1 pomme Granny Smith
- ½ citron
- 10 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 1 c à c de curry
- 1 grosse pincée de gros sel
- 1,5 L d'eau

## La préparation

Séparer les tiges de céleri du pied. Les laver. Oter à l'économe les fibres extérieures les plus dures. Réserver quelques feuilles pour la décoration. Ciseler les tiges et les feuilles.

Eplucher et hacher l'oignon.

Dans un fait-tout, faire chauffer le beurre puis y faire dorer l'oignon. Verser ensuite le céleri ciselé. Saupoudrer de curry et bien mélanger. Verser l'eau puis le sel. Faire cuire à feu moyen environ 20 min.

Pendant ce temps, peler la pomme et la tailler en très petits dés (ou en bâtonnets). Les citronner pour éviter qu'ils ne s'oxydent.

Mixer le velouté. Crémer (verser la crème et mélanger).

Servir le velouté décoré de feuilles de céleri, d'une pointe de curry et de dés de pomme.