



Un Bull, ça mange ...



A l'instar des aventures d'Astérix et d'Obélix qui se terminent toujours par un banquet, l'US Pibrac ne faillit pas à cette vieille tradition gauloise. Aussi, régulièrement, un joueur de Pibrac vous propose une de ses spécialités culinaires.

Ce mois-ci, Patrick nous présente :



Les œufs aux plat à l'ancienne.

- Prenez une vieille poêle en fer blanc, ronde comme un ballon de football, patinée par l'âge et travaillée de jour en jour afin qu'elle n'accroche pas. Pour cela, après chaque utilisation, lavez-la à l'eau chaude, tout simplement, sans utiliser de détergeant. Essuyez-la et, avant de la ranger, passez dans le fond une fine couche d'huile d'olive. Bannissez toutes les poêles au revêtement spécifique, vos œufs aux plats seraient irrémédiablement gâchés.
- Faites chauffer la poêle à feu vif. Attention, il est nécessaire d'utiliser des brûleurs au gaz. Dans le cas contraire, là encore, vos œufs aux plats seraient irrémédiablement gâchés.
- Mettez dans la poêle un filet d'huile d'olive et uniquement de l'huile d'olive.
- Dès que l'huile est bien chaude et bien étalée sur toute la surface, cassez un ou deux œufs dans la poêle (attention, les œufs se font toujours par un ou par deux, jamais plus à la fois).
- Vous commencez à voir le/les œufs qui commencent à croustiller sur le côté, le blanc qui commence à lentement se durcir.
- Salez, poivrez.
- Lorsque les œufs sont presque cuits et le tour bien croustillant, faites tomber sur le jaune un filet de vinaigre de vin aux échalotes.
- Retournez immédiatement votre/vos œufs dans la poêle avec une palette et vous les voyez alors frémir sous l'aspect conjugué de la chaleur, de l'huile d'olive et du vinaigre. Presque immédiatement encore, retournez le/les pour les servir à vos invités.
- Savourez ensuite ce plat savoureux transmis de générations en générations.

* * *