



## les Z'ŒUFS PARTY du COQ RICO

LES RICHESSES DE LA BASSE COUR ET LA FÊTE À TABLE : DEUX CONSTANTES DANS LA CUISINE D'ANTOINE WESTERMANN. CET ÉTÉ, CES VALEURS QUI NOUS RÉJOUISSENT AUTANT QU'ELLES INSPIRENT LE CHEF, VONT S'ILLUSTRER À TRAVERS LES Z'ŒUFS PARTY.

**Un œuf bio de poule élevée en plein air, des mouillettes aux toppings gourmandissimes et des coquetiers multicolores Le Creuset... Que la fête commence !**

Pour ses Z'œufs Party, Antoine Westermann a choisi des œufs de poules élevées en plein air avec une nourriture locale et bio. On dégustera donc l'œuf de la Cou-Nu des Landes élevée à Doazit par le fermier Jérôme Gaudin et les œufs de poules de diverses races, provenant du collectif d'éleveurs de la ferme Biogalline à Saint Jean de Thurac.

Maintenu à température ambiante, l'œuf à la coque est plongé 5 à 6 minutes (selon la taille) dans l'eau bouillante salée. Il offre ainsi un blanc tendre mais ferme et un jaune fondant imprégnant onctueusement la mouillette.

La touche Westermann : revisiter la traditionnelle mouillette pour lui apporter fun et gourmandise. Le pain blanc baguette, coupé en lamelles et toasté à la salamandre, marie croustillant de la croûte et moelleux de la mie où le jaune d'œuf pourra se nicher dans les orifices. Rehaussées de produits frais de saison, ces mouillettes viennent sublimer la saveur de l'œuf.



**Mouillette à la crème de cœur d'artichauts, fleur de sel**



**Mouillette au pesto de coriandre fraîche & citron vert**



**Mouillette au Hummus de haricots Coco au citron confit & graines de sésame torréfiées**

Les œufs à la coque de ces Z'œufs Party sont servis dans les coquetiers Le Creuset. La Rolls du coquetier ! Sa céramique de haute qualité maintient l'œuf à température pendant la consommation.



## L'ÉTÉ, LA SAISON DE L'ŒUF

L'été est la pleine saison des œufs. En effet la nature luxuriante à cette période de l'année offre une nourriture riche et variée aux poules élevées en plein air. Elles gambadent, picorent, vont chercher les petites bêtes présentes dans la terre... bref, elles ont un régime idéal pour donner des œufs particulièrement savoureux et chargés de nutriments.

## Z'ŒUFS PARTY

A la carte en juillet, août et septembre 2019

9 € par personne l'œuf coque  
& ses trois mouillettes

### Le Coq Rico

Le Bistrot des Belles Volailles

99 rue Lepic - 7018 Paris

01 42 59 82 89

[www.lecoqrico.com](http://www.lecoqrico.com)



*Suivez également le Chef Westermann sur Facebook et sur Instagram !*

### CONTACT PRESSE

#### L'INSTANT C

Afsaneh Salehi

[afsaneh@linstantc.fr](mailto:afsaneh@linstantc.fr)

01 81 80 31 20 - 07 86 50 32 93

Mariana Gonçalves

[mariana@linstantc.fr](mailto:mariana@linstantc.fr)

01 81 80 31 22