

## **Œufs à la neige aux petites fèves et au saumon**

### **Ingrédients:**

200 g de saumon fumé  
4 oeufs  
1 citron non traité  
500 ml de lait  
50 g de beurre  
2 cuillère à soupe d'aneth ciselé  
sel et poivre  
400 g de fèves écossées

### **Réalisation:**

Ebouillanter les fèves 3 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les rafraichir pour arrêter la cuisson. Oter la peau qui les entoure.  
Râper le zeste de citron, et le presser.

Porter le lait à ébullition avec le zeste.

Fouetter les blancs d'oeufs en neige bien ferme avec une pincée de sel et une cuillère à café de jus de citron.

Prener en de grosses cuillerées et les faire pocher dans le lait frémissant en les retournant à mi cuisson. Poser les sur un linge sec. ( pour ma part j'ai cuit mes blancs aux micro ondes dans un moule silicone carré 2 à 3 fois 30 s)

saler et poivrer les jaunes, délayer au fouet avec un peu de lait puis verser le tout dans la casserole de lait et faire épaissir le tout sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème anglaise nappe la spatule.

Retirer du feu et incorporer une cuillère à soupe d'aneth ciselé.

Chauffer le beurre dans une poêle. Réchauffer les fèves avec le reste d'aneth à feu moyen, en remant de manière à les enrober de beurre et d'aneth. Saler et poivrer.  
Détailler le saumon en lamelles.

Rectifier l'assaisonnement de la sauce et garnir des petites verrines. Garnir de blancs pochés, de fèves et de saumon.

Décorer de pluches d'aneth.

Servir tiède ou frais