

OEUF AUX PETITS POIS ET BROUILLADE AUX SAVEURS DE TRUFFE



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 4 personnes:

4 œufs

1 noix de beurre

8 càs de petits pois (ou toute autre purée ou concassée de légumes: champignons-tomates-courgettes-aubergines etc...)

1 càc d'huile de truffe

Eventuellement 1 càs de crème liquide

Sel et poivre du moulin

Laver les œufs et les essuyer soigneusement. Couper leur chapeau, les vider dans une casserole ou un récipient allant au bain-marie et laver l'intérieur des coquilles, les retourner sur un papier absorbant pour qu'elles sèchent.

Réchauffer ou faire la purée de légumes et la maintenir au chaud.

Battre les œufs, ajouter la noix de beurre en parcelles et au bain-marie, fouetter en tournant sans cesse jusqu'à ce qu'ils commencent à épaissir. Continuer en veillant à ce que le mélange reste crémeux. Hors du feu, ajouter la crème si nécessaire. Saler, poivrer au goût et ajouter l'huile de truffe.

Remplir les coquilles avec les légumes, puis compléter avec la brouillade d'œufs.

Parsemer d'un peu de sel noir d'Hawaï ou de ciboulette ciselée pour le contraste.