

Les papilles impressionnistes

Recette

Entrée

Œufs brouillés

Recette pour 4 personnes. Délicat, difficile.

La cuisson se fait au bain-marie. Faire chauffer l'eau du bain-marie. Casser 8 œufs dans une jatte, enlever les germes sans trop mélanger les œufs. Saler. Fouetter à la fourchette sans exagération.

Le mélange ne doit pas mousser. Placer la casserole dans le bain-marie bouillant et y verser les œufs en remuant dans tous les sens. Poivrer. Couper 2 œufs de beurre en petits dés et les ajouter dans la casserole lorsque les œufs commencent à prendre de la consistance. Dès qu'ils prennent un aspect granuleux, sortir la casserole du bain-marie et servir sans tarder avec quelques croûtons de pain grillés.

Quand les œufs sont sur le point d'être cuits, on peut y adjoindre de la ciboulette hachée menu, des petits morceaux de truffe ou des girolles sautées dans du beurre pendant une dizaine de minutes.

