

Tartes, tourtes, quiches

Croustade d'oeufs brouillés aux fines herbes



55 min **20 min** **35 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

621

CALORIES

Étape 1

Préparation du feuilletage

- 1 Préchauffer le four à 180°(Th.6).
- 2 Clarifier un oeuf, verser le jaune dans un ramequin, ajouter de l'eau et mélanger au pinceau. Réserver.
- 3 Préparer un carré de pâte feuilletée par personne.
- 4 Sur chaque carré, tracer un trait à 1cm du bord sans couper la pâte à la pointe d'un petit couteau. Dans deux coins opposés, laisser un espace d'1 cm entre les traits.
- 5 Découper le feuilletage en suivant les traits pour obtenir deux bandes désolidarisées retenues par deux coins opposés.
- 6 Dorer le centre au pinceau, replier les bandes découpées sur le coin opposé du carré central.
- 7 A l'aide d'un couteau, "chiqueter" les bords : souder les deux épaisseurs de feuilletage en appuyant à intervalles réguliers contre le bord avec le dos du couteau.
- 8 Déposer la base de la croustade sur du papier sulfurisé et dorer l'ensemble de la pâte.
- 9 Quadriller toute la pâte avec le dos d'une fourchette. Réserver la pâte au réfrigérateur. Puis faire cuire au four

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le feuilletage

2 Pâte(s) feuilletée(s)

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

1 c. à soupe Eau

Ingrédients pour les oeufs brouillés

12 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

1 botte(s) Ciboulette

1 botte(s) Coriandre

30 g Beurre

10 cl Crème liquide (fleurette)

1 Sel

1 Poivre

pendant le temps de cuisson des oeufs brouillés.

Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Ciseler la ciboulette. Réserver dans un ramequin.
- 2 Effeuilleter et ciseler la coriandre. Réserver avec la ciboulette.
- 3 Casser les oeufs un à un dans un ramequin, puis les transvaser dans un saladier.

Étape 3

Cuisson des oeufs brouillés

- 1 Réaliser des oeufs brouillés.
- 2 Ajouter les fines herbes et la crème fleurette, bien mélanger et réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les feuilletés du four. Découper le centre pour faire un couvercle.
- 2 Déposer la croustade sur une assiette, la garnir d'oeufs brouillés.
- 3 Recouvrir du couvercle de pâte, décorer avec une tomate cerise. Servir sans attendre.