

Œufs

Oeufs à la coque et à la kmer



13 min	10 min	3 min	0	265
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 botte(s) **Coriandre**
 2 **Citron(s) vert(s)**
 1 **Baguette(s) de pain**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson des oeufs

- 1 Plonger délicatement les œufs dans une casserole d'eau bouillante hors du feu.
- 2 Sortir les œufs du réfrigérateur au moins 15 minutes avant la cuisson pour éviter que la coquille ne se brise à cause du choc thermique.
- 3 Attendre 15 secondes, rallumer le feu sous la casserole et monter progressivement la température. Laisser bouillir 3 minutes.
- 4 Veiller à respecter le temps de cuisson à la seconde près. Compter 10 secondes de plus si l'œuf est de gros calibre et 10 secondes de moins si l'œuf est petit.
- 5 Passer les œufs sous l'eau froide immédiatement pour arrêter la cuisson.
- 6 Déposer les œufs sur un coquetier et inciser le haut à l'aide d'un couteau.

Étape 2

Préparation de la sauce Kmer

- 1 Presser les citrons verts à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver le jus dans un ramequin.

2 Ciseler la coriandre à l'aide de ciseaux et l'ajouter dans le bol contenant le jus de citron vert.

3 Assaisonner de poivre et de sel et mélanger.

Étape 3

Préparation de la mouillette

1 Découper la baguette de pain en mouillettes de 7 à 10 cm de longueur.

Étape 4

Dressage

1 Placer le coquetier dans une assiette avec le chapeau de l'œuf à côté. Déposer un ramequin de mélange Kmer dans l'assiette et un peu de sauce sur l'œuf à la coque.

2 Superposer les mouillettes dans l'assiette en les croisant.