

Oufs

Oeufs brouillés à la truffe


30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

390

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

50 g **Truffe**
18 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
200 ml **Jus de veau**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Marinade des oeufs

- 1 Casser les œufs un par un dans un saladier. Réserver.
- 2 Couper une truffe en tranches à l'aide de la mandoline le plus finement possible pour la décoration et déposer les tranches sur une assiette.
- 3 Couper les autres truffes en petits dés. Les réserver.
- 4 Prendre le saladier contenant les œufs, saler, poivrer, ajouter les dés de truffes et le jus de truffes puis mélanger énergiquement avec une fourchette.
- 5 Couvrir le saladier d'un film alimentaire puis réserver au frais pendant au moins une heure.
- 6 Couvrir également le plat contenant les tranches de truffe avec un film alimentaire et réserver au frais.

Étape 2

Cuisson des oeufs

- 1 Sortir les œufs du réfrigérateur.
- 2 Beurrer une casserole en insistant bien sur les angles car les œufs ont tendance à accrocher à cet endroit. Réserver.
- 3 Retirer le film alimentaire et verser les œufs et les dés de

truffe dans la casserole en s'aidant d'une cuillère en bois.

- 4 Faire bouillir l'eau à feu moyen dans une plaque à rôtir pour la cuisson au bain marie. Quand des bulles commencent à se former, déposer la casserole avec les oeufs au milieu de la plaque puis commencer la cuisson.
- 5 Tourner les oeufs à l'aide de la cuillère en bois, en faisant attention à ne pas gratter le beurre.
- 6 Quand les œufs brouillés sont presque cuits, éteindre le feu et stopper la cuisson en ajoutant de la crème, puis bien remuer.
- 7 Enlever la casserole du bain-marie, les oeufs brouillés sont prêts.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les tranches de truffes du réfrigérateur et verser un peu d'huile pour les faire briller.
- 2 Placer les oeufs brouillés dans une assiette creuse et mettre les tranches de truffes au dessus.