



## *Oufs* Oufs périgourdine



**25 min** **10 min** **15 min** **0** **211**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

#### Préparation

- 1 Cuire les oeufs durs. Compter 10 minutes.
- 2 Les égoutter, les faire refroidir et les écaler.
- 3 Une fois qu'ils sont froids, les décalotter et les couper à moitié.
- 4 Retirer délicatement les jaunes, à l'aide d'une petite cuillère, et les mettre dans un bol.
- 5 Ajouter le foie gras et écraser le tout avec une fourchette.
- 6 Ciseler le persil et le cerfeuil et les ajouter au mélange, saler et poivrer.
- 7 Mélanger bien, afin d'obtenir une pâte homogène.
- 8 Farcir les blancs de ce mélange, réserver.
- 9 Battre le blanc d'œuf dans une assiette creuse.
- 10 Mettre l'huile d'olive dans une poêle et la faire chauffer.
- 11 Tremper chaque œuf farci dans le blanc d'œuf et les poser dans la poêle.
- 12 Les faire dorer de toutes les faces en les retournant plusieurs fois.
- 13 Les égoutter, poivrer et servir aussitôt.

4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
60 g **Foie gras cuit**  
1 c. à café **Persil plat**  
1 c. à café **Cerfeuil**  
1 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
2 c. à soupe **Huile de tournesol**