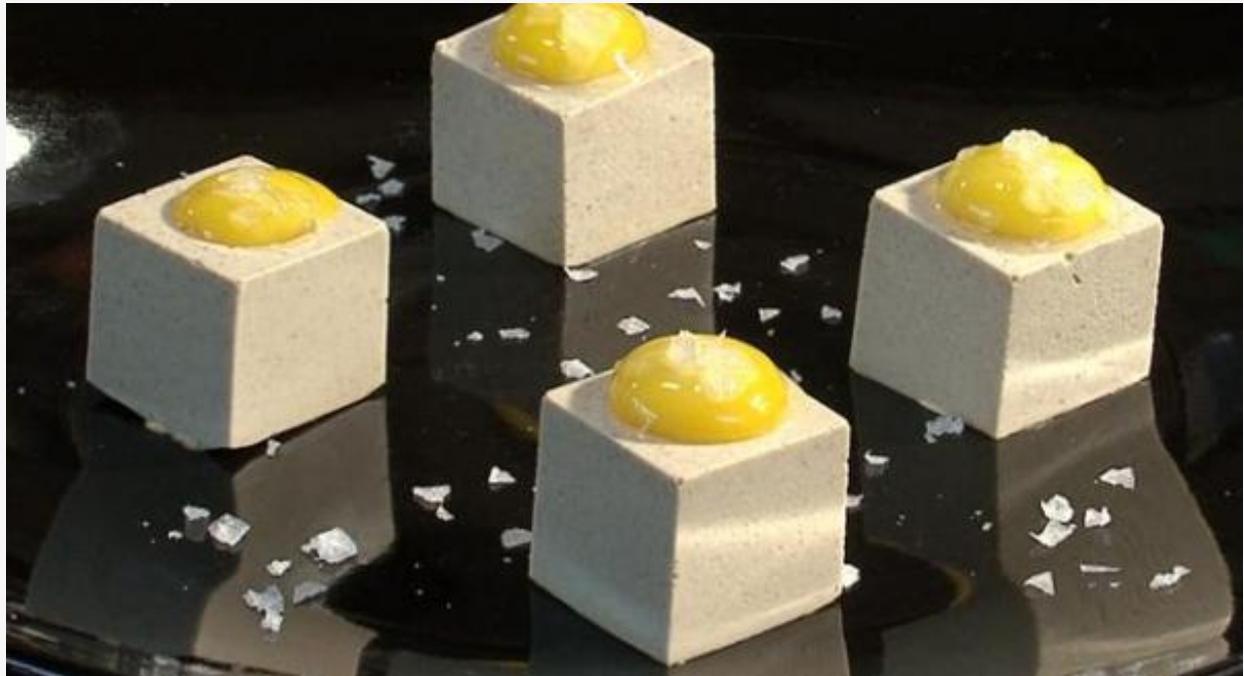


Finger food

Kub œuf de cèpes - bouchées apéritives



2h20 **15 min** **5 min** **2h** **182**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les kubs de cèpes

200 g **Crème liquide (fleurette)**
0.5 c. à soupe **Cèpe(s) séché(s)**
2 g **Agar-agar**
8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) de caille
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des cubes de cèpe

- 1 Dans une casserole, mélanger la crème liquide et l'agar agar.
- 2 Ajouter la poudre de cèpe séchée, mélanger puis porter à ébullition.
- 3 Fouetter jusqu'à ébullition pour bien diluer les poudres.
- 4 Aux premiers gros bouillons, retirer du feu.
- 5 Transvaser la crème dans un récipient à bec verseur. Remplir des moules cubiques légèrement creusés en silicone.
- 6 Réserver au frais pendant deux heures.

Étape 2

Montage des Kub œuf

- 1 Sortir les cubes du réfrigérateur, les démouler.
- 2 Faire une incision sur le haut de chaque oeuf de caille, le décaloter. Verser l'oeuf dans la main et le clarifier à l'aide du dos du couteau. Enlever le plus de blanc possible sans casser le jaune.
- 3 Déposer les jaunes au fur et à mesure sur les cubes de cèpe.

Étape 3

Dressage

- 1 Poser délicatement les bouchées sur une assiette.
- 2 Parsemer chaque cube de quelques cristaux de sel Maldon, puis en parsemer l'assiette. Servir.