



Oeufs en gelée



4h20 **40 min** **10 min** **3h30** **133**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Gelée au Madère

50 cl **Bouillon de volaille**
6 cl **Madère**
8 g **Feuille de gélatine**

Garniture

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 tranche(s) **Jambon cuit**
1 **Tomate(s)**
4 **Cornichon**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la gelée

- 1 Tremper les feuilles de gélatine pendant 5 minutes dans un bol d'eau froide.
- 2 Égoutter les feuilles de gélatine ramollies.
- 3 Mettre les feuilles de gélatine dans le bouillon chaud et le Madère puis remuer jusqu'à ce que les feuilles soient complètement dissoutes.
- 4 Pour gagner du temps, on peut utiliser de la gelée toute prête.

Étape 2

Préparation des ingrédients de la garniture

- 1 Cuire les oeufs durs. Compter 10 minutes.
- 2 Une fois cuits, plonger les œufs dans un bol d'eau froide et les écaler.
- 3 Couper les tomates et les cornichons en petits morceaux et le jambon en grosses lanières.

Étape 3

Préparation des oeufs en gelée

- 1** Verser un fond de gelée dans les ramequins et les placer au réfrigérateur 15 minutes le temps que la gelée se fige un peu.
- 2** Disposer les tomates, les cornichons et recouvrir de gelée puis laisser prendre à nouveau 15 minutes au réfrigérateur.
- 3** Mettre les œufs au milieu des ramequins, les entourer de jambon et recouvrir de gelée.
- 4** Placer au réfrigérateur au moins 3 heures avant de servir.
- 5** Au moment de servir, démouler les œufs sur une assiette et servir avec des crudités ou une salade.
- 6** Pour faciliter le démoulage, tremper les ramequins quelques secondes dans l'eau chaude.