Œufs

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.