



Œufs Oeufs farcis



30 min	20 min	10 min	0	189
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des oeufs farcis

- 1 Dans une casserole, faire cuire les oeufs durs.
- 2 Les refroidir dans l'eau froide. Bien sécher et mettre de côté.
- 3 Ciseler finement la ciboulette et le persil plat.
- 4 Mettre la chapelure dans une assiette plate.
- 5 En faisant très attention à ne pas casser la coquille, couper les oeufs en deux dans le sens de la longueur.
- 6 Vider chaque moitié. Hacher finement les blancs et les jaunes d'oeufs ensemble.
- 7 Leur ajouter le persil plat, la ciboulette, la crème fraîche, la moutarde et les amandes. Saler, poivrer et bien mélanger le tout.
- 8 Farcir de cette préparation les moitiés de coquilles vides et les poser sur la chapelure.
- 9 Faire chauffer le beurre clarifié dans le pôle. Y déposer les demi-coquilles d'oeufs sur la surface plate. Les faire dorer à feu doux 5 minutes.

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 botte(s) **Ciboulette**
0.5 botte(s) **Persil plat**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 c. à café **Moutarde**
2 c. à soupe **Amande(s) en poudre**
1 c. à café **Sel**
1 **Poivre**
1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
3 c. à soupe **Chapelure**
2 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**

Étape 2

Dressage

1 Servir chaud en apéritif ou en entrée.