

*Oufs*

Oeufs miroir aux crevettes flambées au whisky



35 min **20 min** **15 min** **0** **362**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les crevettes flambées

120 g **Crevettes roses**
10 cl **Whisky**
20 g **Echalote(s)**
5 cl **Huile d'olive**

Ingrédients pour les oeufs miroirs

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Crème fraîche
épaisse**
5 g **Persil plat**
5 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher et ciseler finement l'échalote. Réserver dans un ramequin.
- 2 Effeuilier et ciseler le persil. Réserver.
- 3 Séparer la queue et la tête des crevettes, puis décortiquer les queues.
- 4 Tirer délicatement le boyau noir par une de ses extrémités.
- 5 Couper les crevette en tranches et réserver dans un bol.

Étape 2

Cuisson des crevettes

- 1 Faire chauffer une poêle avec un trait d'huile d'olive.
- 2 Faire revenir les crevettes de manière à les saisir sans trop les cuire. Les faire sauter pour les saisir sur toutes les faces.
- 3 Baisser le feu et ajouter les échalotes. Laisser suer quelques secondes.
- 4 Saler et poivrer les crevettes, faire sauter à nouveau.

- 5 Déglacer au whisky.

Étape 3

Montage des oeufs miroir

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Débarrasser les crevettes dans un bol.
- 3 Clarifier les oeufs, réserver les jaunes et les blancs dans des bols différents.
- 4 Beurrer les plats à oeuf à l'aide d'un pinceau.
- 5 Déposer une couche de garniture dans le fond des plats.
- 6 Saler et poivrer les blancs d'oeufs, battre à la fourchette puis couvrir les crevettes avec les blancs.
- 7 Enfourner pendant 4 minutes.

Étape 4

Réduction de la crème et cuisson des jaunes

- 1 Pendant que les blancs d'oeufs cuisent, verser la crème dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Quand la crème bout, laisser réduire sur petit feu.
- 3 Quand les blancs sont cuits, ajouter les jaunes sur les plats dans le four et laisser cuire environ 1min30.
- 4 Lorsque la crème devient onctueuse sans être trop épaisse, couper le feu.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les oeufs du four.
- 2 Assaisonner la crème de sel, de poivre et de muscade. Ajouter le persil ciselé et bien mélanger.
- 3 Napper les oeufs de crème et placer le plat à oeuf sur l'assiette de dressage. Terminer avec une pluche de persil sur l'assiette.