



Œufs

Scones à l'aneth et brouillade aux oeufs de saumon



33 min **15 min** **18 min** **0** **420**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les scones à l'aneth

0.5 botte(s) **Aneth**
140 g **Farine**
90 ml **Lait demi-écrémé**
35 g **Beurre**
1 c. à soupe **Levure chimique**
1 c. à café **Sucre roux**
0.25 c. à café **Sel**

Ingrédients pour les oeufs brouillés

8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

40 g **Oeufs de saumon**
20 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des scones

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver et sécher l'aneth sur quelques feuilles de papier absorbant.
- 3 Effeuilier et hacher finement l'aneth à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre roux et l'aneth hachée à l'aide d'une maryse.
- 5 Incorporer le beurre mou puis le lait petit à petit.
- 6 Étaler la pâte obtenue sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 1,5 cm.
- 7 A l'aide d'un emporte pièce, découper des disques de pâte et les déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier sulfurisé.
- 8 Enfourner pendant 13 minutes.
- 9 Sortir ensuite les scones du four et les laisser tiédir pendant quelques minutes sur une grille.

Étape 2

Préparation des œufs brouillés

- 1 Casser les œufs dans un grand bol.
- 2 Percer les jaunes à l'aide d'une fourchette et les battre légèrement.
- 3 Les œufs ne doivent pas être battus vigoureusement comme pour faire une omelette. On doit encore légèrement distinguer les blancs des jaunes.
- 4 Faire fondre le beurre dans une poêle sur feu moyen.
- 5 Ajouter les œufs, les cuire pendant 30 secondes sans cesser de mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Retirer la poêle du feu et mélanger.
- 7 Porter de nouveau la poêle sur le feu pendant 10 secondes en mélangeant, la retirer et mélanger hors du feu.
- 8 Poursuivre ce va et vient sur le feu jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- 9 Cette méthode permet de mieux maîtriser la cuisson des œufs.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir les œufs brouillés dans des ramequins à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Répartir les œufs de saumon sur les œufs brouillés.
- 3 Servir avec les scones et un peu de beurre.
- 4 Déguster sans attendre.