

Oeufs brouillés à l'huile de truffe

Recette pour 4 personnes

Description

Brouillade d'oeuf onctueuse aromatisée avec un filet d'huile de truffe.

L'astuce du chef

Il est possible de cuire les œufs brouillés au bain-marie en remuant constamment à l'aide de la spatule et en raclant toujours bien les bords pour une texture bien moelleuse.

Ingrédients

Pour les oeufs brouillés

- 12 Unité(s) Oeuf
- 60 Ml Crème 35%
- 20 Ml Huile de truffe
- 12 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

Temps de préparation **20.00 mins**

Dressage de votre assiette

Déposez une portion d'oeufs dans l'assiette, assaisonnez-la de quelques tours de moulin à poivre, de fleur de sel et versez un petit filet d'huile de truffe. Décorez d'un peu de ciboulette fraîchement ciselée.

Préparation des oeufs brouillés

Dans un cul-de-poule, cassez les oeufs, ajoutez la crème, assaisonnez-les de sel et de poivre et battez-les à l'aide d'une fourchette afin de rendre le mélange légèrement mousseux. Versez le mélange dans une casserole à feu doux et remuez continuellement à l'aide d'une cuillère de bois. Dès que les œufs atteignent une consistance crémeuse, retirez-les du feu.

Bon appétit!