

Œufs « nuage céleste »



Pour 2 portions / 20 minutes / Facile

5

Ingrédients

- 2 œufs
- 2 tranches de pain
- 2 cuillères à soupe de tarama norvégien FOURNIERFILS
- Ciboulette

Les œufs en nuage sont préparés depuis le 17^{ème} siècle, alors mieux connus sous le nom d'Œufs à la Neige français. La méthode a changé depuis, mais le principe est toujours le même : des blancs d'œufs aérés avec des jaunes moelleux.

Mise en oeuvre

- Chauffez le four à 160 degrés et séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Mettez les blancs d'œufs dans un bol et disposez délicatement les jaunes dans une assiette pour qu'ils ne craquent pas.
- Fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et que le bol puisse être retourné sans que les blancs d'œufs ne tombent.
- A l'aide d'une cuillère à soupe, déposez les blancs d'œufs en forme de nuage sur une feuille de papier sulfurisé. Utilisez la cuillère pour percer un trou au centre. C'est ici qu'il faut ajouter le jaune d'œuf lorsque le « nuage » sera presque entièrement cuit.
- Cuire les blancs d'œufs sur la grille du milieu du four pendant 15 minutes.
- Placez ensuite le jaune au centre du blanc d'œuf et enfournez encore 5 minutes.
- Servir les œufs nuage fraîchement cuits sur une tranche de pain avec du tarama norvégien et de la ciboulette finement hachée.

