



ŒUF BROUILLÉ FUMÉ AU SIPHON

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 œufs
- 50 gr de beurre
- 10 cl de crème
- 5 gr de sel et poivre
- 2 cartouches de siphon
- 3 gr de poivre sauvage



Progression

Faire brouiller les œufs en faisant fondre le beurre et cuire tout doucement en remuant le mélange pendant 5 minutes environ.

Déglacer avec la crème liquide.

Ajouter le sel fumé et le poivre, mixer le tout et passer au tamis.
Remplir le siphon, mettre 2 cartouches de gaz.

On peut parfumer avec de la truffe ou des champignons de saison.



Chef Philippe GENELETTI
Beef & Club
Chanteloup-en-Brie (77)