



ŒUF BROUILLÉ FUMÉ AU SIPHON

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 œufs bio
- 50 gr de beurre doux
- 10 cl de crème liquide entière
- 5 gr de sel fumé
- 3 gr de poivre sauvage



Progression

Casser les œufs dans un récipient et les mélanger sans les faire mousser.
Faire tiédir la crème. Peser le beurre, le sel fumé et le poivre.

Faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais. Ajouter les œufs et cuire à feu très doux en remuant sans interruption avec une spatule, en raclant le fond et les parois.
Compter environ 5 à 8 minutes : les œufs doivent être pris, encore souples et crémeux.

Retirer du feu et incorporer la crème tiède. Ajouter progressivement le sel fumé et le poivre, puis goûter. Mixer jusqu'à obtenir un appareil parfaitement lisse.
Passer au chinois fin pour éliminer tout grain susceptible de boucher le siphon.

Mesurer le volume et verser l'appareil encore chaud dans un siphon de 1 litre adapté aux préparations chaudes, sans dépasser son repère de remplissage (*pour un iSi Gourmet Whip de 1 litre, utiliser 2 cartouches de N₂O, une après l'autre, en secouant au moins 6 fois après chaque charge*).
Pour un autre modèle, suivre sa notice.

Tenir le siphon verticalement, tête en bas, et faire un premier essai dans une coupelle. Répartir la préparation dans quatre assiettes, coupelles préchauffées ou contenant alimentaires en forme d'œuf.

Ajouter une fleur comestible si souhaité et servir immédiatement.



Chef Philippe Geneletti

Responsable Design Culinaire Direction produits- Club Med