

Oeufs brouillés dans leurs coquilles



Ingrédients

- 12 à 15 oeufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 4 tiges de ciboulette
- sel, poivre



Préparation

Mettez une casserole d'eau à bouillir pour préparer le bain-marie.

Avec une cuillère, tapotez le haut de la coquille de l'oeuf cru, puis retirez le chapeau. Versez les oeufs dans un saladier et conservez les coquilles vides.

Salez, poivrez et fouettez les oeufs. Placez un saladier sur la casserole qui fait office de bain-marie. Faites-y chauffer l'huile et ajoutez les oeufs. Faites cuire 7 minutes en remuant sans arrêt avec une spatule en bois. Quand les oeufs sont brouillés, incorporez la crème et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.

Répartissez dans les coquilles vides, parsemez de ciboulette ciselée et servez.

Astuces de chef

• Le secret des oeufs « brouillés » est de ne pas cesser une seconde de mélanger pour empêcher des morceaux de se former lors de la cuisson. L'ajout de crème permet qu'ils soient encore plus moelleux.

• Pour une présentation originale : conservez une boîte à oeufs en carton et présentez vos oeufs dans la boîte ouverte.