



ŒUF NUAGE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	
Préparation : 15 minutes	Cuisson 10 min
Pour 4 personnes	

Ingrédients :

- 4 œufs
- 4 tranches de bacon
- 50 gr de fromage râpé
- Sel et poivre
- herbes séchées
- salade
- Pommes de terre

Préparation :

- 1 - Préchauffer le four à 220° (th.7-8)
- 2 - Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Déposer chaque jaune délicatement dans un petit ramequin à part, ça sera plus facile par la suite.
- 3 - Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Quand ils ont fermes, ajouter le bacon coupé en morceaux, le fromage râpé et les herbes séchées. Remuez délicatement à l'aide d'une spatule souple en silicone, sans casser les blancs.
- 4 - Déposer 4 petits tas sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Lisser bien à l'aide d'une cuillère.
- 5 - Former un creux dans chaque petit dôme.
- 6 - Faire cuire à 220° pendant 6-7 mn jusqu'à ce que le blanc d'œuf commence à dorer légèrement.
- 7 - Sortir la plaque du four et déposez délicatement le jaune d'œuf cru au centre du dôme. Saler et poivrer le jaune.
- 8 - Faire cuire à nouveau pendant 3 mn à 220°.
- 9 - Déposer délicatement les petits œufs-nuages sur une assiette de salade et accompagner de pommes de terre sautées.
Le jaune est bien coulant et le blanc-nuage croustillant.