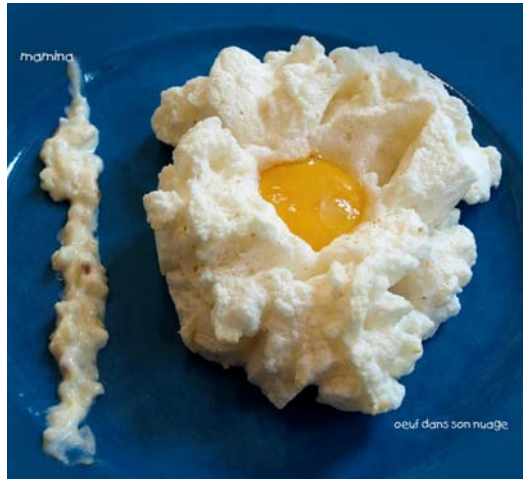




## L'ŒUF SUR SON NUAGE



### **Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 5 mn pour la sauce  
2 mn pour l'œuf**

### **Pour 2 personnes:**

2 œufs à température ambiante  
1 échalote hachée finement  
20 cl de vin blanc sec  
1 noisette de beurre  
1 càs de crème fraîche (allégée si vous voulez)  
2 pincées de curry  
Sel et poivres

Préchauffer le four à 180°.

Faire revenir l'échalote hachée dans le beurre. Lorsqu'elle est transparente, la couvrir avec le vin blanc, porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à ce que le vin devienne sirupeux. Ajouter la crème fraîche, saler et poivrer, redonner un bouillon et réserver.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs en mettant chaque jaune dans une tasse en faisant attention à ne pas le casser. Réserver.

Battre les blancs en neige ferme avec un peu de sel et les deux pincées de curry.

Diviser la masse des blancs, dresser sur une plaque anti adhésive et avec une cuillère à café, creuser un nid. Poser un jaune dans chaque alvéole et passer le tout dans le four préchauffer pendant 2 minutes.

### **Finition:**

Avec une spatule assez large, soulever l'œuf et le poser sur une assiette en n'oubliant pas de mettre un petit cordon de sauce à côté.