



L'ŒUF AU LARD "HERVE THIS" revu par DENIS MARTIN



Facilissime

Préparation et cuisson: 10 mn

Repos:

5 mn

Pour 8 à 10 verrines:

2 blancs d'œufs + 1 jaune

50 g de lard fumé

7,5 cl d'eau

Émincer le lard en julienne très, très fine. Le faire blanchir dans l'eau, l'égoutter en gardant l'eau de cuisson et le faire revenir à la poêle à feu pas trop fort pour qu'il soit grillé et croquant mais pas trop coloré.

Au robot, battre les blancs en neige en ajoutant la moitié de l'eau de cuisson du lard, petit à petit.

Remplir au $\frac{3}{4}$ les verrines à apéritif et les mettre au micro-ondes (en 2 fois) pendant quelques secondes. Le volume du blanc d'œuf doit doubler.

Laisser reposer au frigo 5 mn, démouler sur une soucoupe et poser quelques lardons sur le dessus. Décorer l'assiette de deux gouttes de jaune d'œuf cru.