

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

OEUFS EN GELEE



Pour 4 personnes
Préparation : 25 min
Réfrigération : 4 à 6h
Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 2 tranches de blanc de poulet
- 1 sachet de gelée au madère
- 2 brins de persil
- Huile

Préparation :

Cuire les oeufs 10 min à l'eau bouillante, les refroidir, les écaler et les couper en deux. Préparer la gelée suivant les indications du paquet, la laisser refroidir.

Tapiser les bords de quatre ramequins huilés de lanières de blanc de poulet. Poser dans le fond de chaque ramequin 1/2 oeuf dur, partie bombée au-dessus. Verser la gelée et faire prendre 4 à 6h au réfrigérateur.

Démouler les ramequins dans de l'eau chaude et en passant si nécessaire une fine lame de couteau tout autour. Servir frais, décoré de persil et accompagné éventuellement de crudités et de pain grillé.

www.paprikas.fr