

Oeufs à la neige aux oeufs de saumon, crème anglaise au parmesan

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 oeufs entiers + 2 jaunes

50 cl de lait

4 c à s de parmesan fraîchement râpé

1 petit pot d'oeufs de saumon

1 point de ketchup

Quelques pluches d'aneth

Sel et poivre

Fouetter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Porter le lait à ébullition et y déposer des cuillères de blancs d'oeufs. Les pocher 1 mn. Égoutter les blancs et les déposer sur une assiette. Couvrir d'un film alimentaire et garder au frais. Si vous faites la cuisson des blancs au micro-ondes il suffit de déposer des cuillères de blanc en neige une par une sur une assiette et de cuire quelques secondes, arrêter dès que les blancs gonflent.

Battre les jaunes d'oeufs dans un saladier avec le parmesan et verser le lait bouillant filtré dessus en mélangeant. Verser dans la casserole la crème et la faire épaissir en mélangeant continuellement jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (ne pas dépasser 83° pour que les jaunes ne coagulent pas). Si vous avez fait la cuisson des oeufs en neige au micro-ondes il faut faire chauffer le lait avant de le verser sur la crème inutile de le filtrer.

Quand la crème nappe la cuillère ajouter un trait de ketchup et verser la crème tiède dans des verres. Déposer les blancs sur la crème et décorer d'oeufs de saumon et d'aneth.

Vous aurez trop de blancs pour 4 verrines mais comme ça, vous pourrez tester la cuisson au micro-ondes sans problème.

Vin conseillé : un Riesling

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>