

Oeufs brouillés à l'huile de truffe et bacon |

Recette pour 4 personnes

Description

Brouillade d'oeuf onctueuse aromatisée avec un filet d'huile de truffe et lardons de bacon

L'astuce du chef

Il est possible de faire la cuisson des oeufs au bain-marie, cette méthode est très longue, puisque la chaleur n'est pas directe.

Il est préférable d'être attentif avec la méthode proposée dans cette recette, il faut faire attention de ne pas trop cuire les oeufs.

Pour l'option végétarienne, n'ajoutez pas le bacon.

Ingrédients

Pour les oeufs brouillés

- 6 Unité(s) Oeuf
- 45 Ml Crème 35%
- 5 Ml Huile de truffe
- 2 Unité(s) Oignon vert

Lardons de bacon

- 150 Gr Bacon

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Mise en place avec le chef

Coupez le lard (bacon) en petit bâtonnets (en lardons).

Ciselez finement en biseau le vert de l'oignon vert (sifflet), les réserver dans une eau glacée au frigo. (finition)

Préparation des oeufs brouillés

Dans un cul-de-poule, cassez les oeufs, ajoutez la crème, assaisonnez-les de sel et de poivre et battez-les à l'aide d'une fourchette afin de rendre le mélange légèrement mousseux. Versez le mélange dans une casserole à feu doux (3 ou 4 sur une échelle de 10) et remuez continuellement à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère de bois. Si la casserole est trop chaude, sortez du feu, sans cesser de fouetter, revenez ensuite sur le feu.

Dès que les œufs atteignent une consistance crémeuse, retirez-les du feu.

Les verser dans leur plat de service, finalisez avec les sifflets d'oignon vert.

Le bacon

Dans une poêle chaude sans matière grasse, faites revenir les lardons, assurez-vous d'une belle coloration sans les sécher.

Déposez-les sur une assiette avec papier essuie-tout.

Ajoutez les lardons dans les oeufs brouillés une fois cuit, servez.

Bon appétit!