

ET SI ON CUISINAIT ?



L'OEUF



ŒUF À LA NEIGE

ÉTAPES

- Faites chauffer le lait dans une petite casserole.
- Dans un gros bol, battez le jaune d'œuf avec le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux.
- Ajoutez progressivement le lait tout en continuant de mélanger.
- Remettez la préparation dans la casserole et faites cuire 10 à 12 minutes sur feu doux sans cesser de remuer.
- Versez la préparation dans un ramequin et laissez tiédir.
- Pendant ce temps, battez le blanc en neige ferme avec le sucre.
- Déposez-le délicatement dans une petite casserole d'eau frémissante et laissez-le cuire quelques instants avant de le placer sur une feuille d'essuie-tout pour absorber l'eau.
- Disposez la « neige » sur la crème refroidie et placez le ramequin au réfrigérateur avant de déguster.

POUR 1 PERSONNE

INGRÉDIENS :

- 1 œuf
- 125ml de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 10g de sucre



ŒUF COCOTTE À LA TOMATE

ÉTAPES

- Préchauffez le four à 150°C (Th.5).
- Beurrez les ramequins.
- Faites chauffer une petite casserole remplie d'eau. Rincez la tomate et plongez-la 30 secondes dans l'eau frémissante.
- Egouttez la tomate puis retirez sa peau à l'aide d'un couteau pointu.
- Coupez la tomate en petits dés.
- Déposez dans chaque ramequin 1 cuillère à café de crème et cassez un œuf par-dessus.
- Ajoutez les tomates, salez et poivrez.
- Disposez les ramequins dans un plat rempli d'eau frémissante et placez-le au four pendant 10 minutes. Démouler.

POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 2 cuillères à café de crème fraîche épaisse
- 1 tomate
- sel
- poivre
- beurre (pour les ramequins)



BON APPÉTIT !