Marc Foucher

Œufs

Oeufs miroir aux crevettes flambées au whisky

35 min	20 min	15 min	0	362
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Eplucher et ciseler finement l'échalote. Réserver dans un ramequin.
2. Effeuiller et ciseler le persil. Réserver.
3. Séparer la queue et la tête des crevettes, puis décortiquer les queues.
4. Tirer délicatement le boyau noir par une de ses extrémités.
5. Couper les crevette en tranches et réserver dans un bol.

Étape 2

Cuisson des crevettes

1. Faire chauffer une poêle avec un trait d'huile d'olive.
2. Faire revenir les crevettes de manière à les saisir sans trop les cuire. Les faire sauter pour les saisir sur toutes les faces.
3. Baisser le feu et ajouter les échalotes. Laisser suer quelques secondes.
4. Saler et poivrer les crevettes, faire sauter à nouveau.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les crevettes flambées

120 g **Crevettes roses**
10 cl **Whisky**
20 g **Echalote(s)**
5 cl **Huile d'olive**

Ingrédients pour les oeufs miroirs

4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
120 g **Crème fraîche épaisse**
5 g **Persil plat**
5 g **Beurre**

5 Déglacer au whisky.

Étape 3

Montage des oeufs miroir

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Débarrasser les crevettes dans un bol.
3. Clarifier les oeufs, réserver les jaunes et les blancs dans des bols différents.
4. Beurrer les plats à oeuf à l'aide d'un pinceau.
5. Déposer une couche de garniture dans le fond des plats.
6. Saler et poivrer les blancs d'oeufs, battre à la fourchette puis couvrir les crevettes avec les blancs.
7. Enfourner pendant 4 minutes.

Étape 4

Réduction de la crème et cuisson des jaunes

1. Pendant que les blancs d'oeufs cuisent, verser la crème dans une casserole et porter à ébullition.
2. Quand la crème bout, laisser réduire sur petit feu.
3. Quand les blancs sont cuits, ajouter les jaunes sur les plats dans le four et laisser cuire environ 1min30.
4. Lorsque la crème devient onctueuse sans être trop épaisse, couper le feu.

Étape 5

Dressage

1. Sortir les oeufs du four.
2. Assaisonner la crème de sel, de poivre et de muscade. Ajouter le persil ciselé et bien mélanger.
3. Napper les oeufs de crème et placer le plat à oeuf sur l'assiette de dressage. Terminer avec une pluche de persil sur l'assiette.