

ŒUFS SURPRISE AU CAMEL

RECETTE POUR 4 PERSONNES



Ingrédients pour les œufs

12 œufs d'élevage en liberté, de taille M
1 toqueur à œuf, (à trouver sur Internet ou en quincaillerie)

Ingrédients pour la confiture de lait

200 ml de lait condensé, sucré

Ingrédients pour le caramel fudge en crumble

95 g de beurre
290 g de lait condensé, sucré
2 cc de sirop de caramel
150 g de sucre, brun
15 g de poudre de glucose
150 g de chocolat de couverture, blanc

Ingrédients pour la préparation à pocher

500 g de crème
150 g de lait
100 g de sucre
Pulpe d'une gousse de vanille
150 g de jaune d'œuf

Ingrédients pour le spoom au caramel

500 ml de crème
150 g de sucre
Zeste d'un ½ citron vert
Pulpe d'une ½ gousse de vanille
4 feuilles de gélatine

Préparation des œufs

Poser la cloche du toqueur à œuf sur la face la plus épaisse de l'œuf, laisser tomber le poids deux fois dessus et décoller doucement la ligne de cassure avec un petit couteau de cuisine, afin de détacher le fond de l'œuf. Vider ensuite les œufs. Le jaune d'œuf est utilisé dans notre recette. Le blanc peut être battu avec un peu de sucre pour confectionner des meringues. Bien laver les coques d'œuf, les sécher et les mettre de côté jusqu'à ce qu'on les utilise.

Préparation de la confiture de lait

Remplir un petit bocal (ou un verre à moutarde ou un bocal à cornichons avec couvercle à visser) de lait condensé jusqu'au bord et bien le refermer. Faire cuire le bocal à la vapeur à 92 °C pendant environ quatre heures. (Il est aussi possible de placer le bocal dans une petite casserole, de le recouvrir d'eau et de maintenir au point d'ébullition pendant quatre heures). Le bocal doit refroidir pendant environ 24 heures à température ambiante avant d'être ouvert. Remplir maintenant une petite poche à douille de crème et la mettre de côté jusqu'au dressage.



Lifestyle RECETTE

Préparation du caramel fudge en crumble

Mettre tous les ingrédients dans une casserole stable et faire bouillir. Laisser caraméliser en remuant continuellement pour obtenir un mélange brun et visqueux. Retirer la préparation caramélisée du feu et dissoudre dedans 150 g de chocolat de couverture blanc. Déposer maintenant le fudge sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir une nuit. Casser le fudge refroidi en petits morceaux et le sécher dans le déshydrateur (Dörrex) ou dans un four à 50 °C en gardant la porte entrouverte.

Préparation de la préparation à pocher

Laisser fondre lentement le sucre dans une casserole stable et faire caraméliser. Ajouter les autres ingrédients et faire bien laisser cuire jusqu'à dissolution complète du sucre. Laisser refroidir quelque peu la préparation et y ajouter le jaune d'œuf. Remplir les œufs préparés au tiers de la préparation caramélisée et cuire à la vapeur à 85 °C, recouvert, pendant environ 25 minutes.

Préparation du spoom de caramel

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, faire caraméliser le sucre et déglacer avec la crème, ajouter la pulpe de vanille et le zeste de citron vert et bien laisser cuire jusqu'à dissolution complète du sucre. Dissoudre la gélatine ramollie dans la préparation, passer au chinois (très fin) et laisser refroidir. Remplir un siphon à crème de la préparation à température ambiante, mettre deux cartouches de CO² en place et mettre au frais jusqu'à ce qu'on les utilise. Bien secouer les œufs avant de les remplir.

Dressage

Déposer une pointe de confiture de lait sur la préparation à pocher dans les coques d'œufs, déposer un peu de crumble de fudge dessus, remplir l'œuf jusqu'au bord de spoom de caramel et recouvrir de crumble de fudge. Des marguerites peuvent servir de garniture.

Niveau de cuisson

Confiture de lait, 4 heures | Vapeur 92 °C

Préparation à pocher, 25 minutes | Vapeur 85 °C