

# Oufs en nuage



Les œufs en nuage ont reçu ce nom en raison de leur consistance moelleuse et ils sont, en outre, très simples à préparer. Leur goût

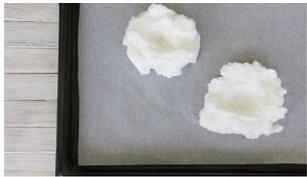
ressemble un peu à celui des œufs au plat.

## Step 1



Il faut d'abord séparer les jaunes des blancs. Mettre les jaunes au frigo et faire monter les blancs en neige avec une prise de sel.

## Step 2



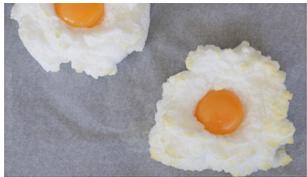
Maintenant, faire autant de petits tas avec les blancs qu'il y avait d'œufs au départ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sans oublier d'y faire un petit creux. Faire cuire au four préchauffé à 160 degrés durant 4 minutes environ. (Etant donné que chaque four est différent, bien surveiller les œufs la première fois.)

## Step 3



Les «nuages» devraient maintenant avoir une consistance bien plus ferme et être devenus légèrement jaunâtre/brunâtre par endroits.

## Step 4



Déposer maintenant les jaunes d'œufs dans les petits creux et remettre le tout au four à 160 degrés pendant environ 4 minutes - et voilà!



























































































