DENNER

Œufs farcis à la mousse au thon

Cette semaine tout tourne autour des œufs. En plus, nous vous proposons cette semaine deux délicieuses recettes.

Avec une farce épicée, les traditionnels œufs durs se transforment en savoureuses bouchées pour l'apéritif. La vidéo vous dévoile les étapes simples de la préparation des œufs farcis à la mousse au thon et comment ces délices deviennent un véritable tape-à-l'œil.

La deuxième recette attire tout autant les regards: des œufs nuages, que tous n'auront certainement pas encore vus sur la table. Le prochain brunch peut donc venir!

- 5 œufs, par exemple d'IP-SUISSE
- 100 g de thon rose à l'huile, bien égoutté
- 60 g de fromage frais aux herbes, par ex. Tartare Ail & fines herbes, réfrigéré
- 2 cc de mayonnaise réfrigérée
- 50 g de yogourt nature réfrigéré
- 1 oignon blanc, seulement la partie verte coupée en très petites rondelles
- 3 tiges de persil, les feuilles seulement, finement hachées
- 2 prises de zeste de citron
- ¼ cc de poivre de Cayenne
- Sel et poivre noir selon les goûts
- Garniture de votre choix (voir la vidéo pour des idées)

- 4 œufs, par exemple d'IP-SUISSE
- Sel
- Fromage râpé, facultatif, p. ex. Gruyère
- Poivre
- Ciboulette

1. Déposez les œufs dans une casserole, remplissez-la d'eau et cuisez-les dans l'eau frémissante pendant 10 minutes. Laissez-les refroidir avant de les peler.

2. Coupez les œufs en deux, retirez les jaunes et mixez-les brièvement avec tous les autres ingrédients (sauf le blanc d'œuf, bien sûr) jusqu'à l'obtention d'une mousse fine. Assaisonnez-la selon vos goûts et versez-la dans une poche à douille.
3. Garnissez les moitiés d'œuf avec la mousse au thon et décorez-les selon vos envies.

Astuces:

- Si la mousse est trop liquide, placez la poche à douille pleine au réfrigérateur pendant quelques temps avant de l'utiliser.
- Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez aussi garnir l'œuf avec une cuillère à café.

Temps de préparation: environ 20 minutes sans le temps de refroidissement

1. Préchauffez le four à 160 degrés (chaleur tournante).
2. Séparez les œufs soigneusement, en gardant les jaunes intacts dans un bol.
3. Battez les blancs d'œufs en neige très dense avec une pincée de sel.
4. Répartissez cette masse en quatre «nuages» sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en faisant un petit creux au milieu pour le jaune d'œuf. Cuisez les nuages pendant 4 minutes.
5. Déposez maintenant les jaunes d'œufs au creux des nuages et cuisez-les à nouveau pendant 3 à 5 minutes.
6. Salez les œufs nuages, saupoudrez-les éventuellement de fromage, poivrez et garnissez-les de ciboulette.

Astuces:

- Des astuces pour pocher les œufs et d'autres conseils utiles sont présentés dans la vidéo.

Temps de préparation: env. 20 minutes