



ESPUMA À L'AIL DES OURS SUR SALADE D'ŒUFS

pour 0.5l whipper

Recette
DE ROLF
CAVIEZEL

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 60 g de beurre
- 25 g d'oignons hachés
- 10 g de vinaigre
- 1 pcs. morceau de feuille de laurier
- 30 g d'eau
- 100 g de crème
- 130 g d'eau
- 15 g d'ail des ours grossièrement coupé
- sel, poivre
- 2 pcs. morceaux d'œufs durs
- 10 g d'oignons hachés
- sel, poivre

PRÉPARATION

Étape 1: Casser 2 œufs dans un saladier. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les oignons, le vinaigre, la feuille de laurier, l'eau et porter à ébullition. Verser la réduction à travers une passoire et l'ajouter aux œufs.

Étape 2: Porter à ébullition la crème, l'eau et l'ail des ours dans une casserole. Travailler brièvement avec un mixeur.

Étape 3: Ecaler les œufs, les couper en quatre, les mélanger avec les oignons et les mettre dans un bocal.

Préparation: Battez les œufs avec la réduction – de l'étape 1 – au bain-marie avec un fouet jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Versez maintenant le mélange d'ail des ours – de l'étape 2 – à travers une passoire et incorporez-le lentement au mélange d'œufs au beurre – de l'étape 1. Assaisonnez le tout avec du sel et du poivre. Passez la masse complète à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper, insérez la capsule de siphon Kisag et agiter vigoureusement 8 fois. Versez maintenant sur la salade d'œufs – étape 3.