



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Œuf en gelée d'agar - agar .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- ½ cube de bouillon de légumes
- 1 g d'agar - agar
- 1 gros œuf
- 2 c.à.s de vinaigre de Xérès
- 20 cl d'eau + eau pour cuisson
- Herbes de Provence

- faire bouillir de l'eau additionnée du vinaigre
- Casser l'œuf dans une louche déposée à la surface de l'eau bouillante
- Attendre que le blanc se forme autour du jaune d'œuf
- Immerger délicatement la louche sous l'eau bouillante. Laisser pocher pendant environ 3 minutes
- Reconstituer au besoin, retirer, égoutter sur du papier absorbant
- Laisser refroidir l'œuf, retirer délicatement les particules de vinaigre qui se sont déposées dessus
- Dans une autre casserole faire bouillir 20 cl d'eau
- Diluer l'agar - agar et mettre le cube de légumes
- Porter à ébullition en mélangeant avec un fouet pendant 2 minutes
- Dans un ramequin mettre un fond de gelée avec des herbes de Provence, laisser prendre
- Remuer le restant de gelée pour ne pas qu'elle se fige. Déposer l'œuf au centre du ramequin
- Remplir du restant de gelée et recouvrir d'herbes de Provence
- faire prendre la gelée au réfrigérateur pendant 2 heures, puis démouler



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs