

Four vapeur – Four combiné vapeur – Four vapeur micro-ondes
Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : ~1 h

Œuf parfait et purée de butternut

Pour 6 personnes



Panier de courses

6 œufs
1 courge butternut
1 bâton de citronnelle
Sel / Poivre
6 brins de ciboulette

Matériel

1 plat vapeur non perforé
1 blender ou 1 mixeur à soupe

Déroulé de la recette

Purée de butternut :

Eplucher la courge butternut, enlever les graines et la couper en dés.

Mettre dans un plat vapeur perforé et cuire :

- Programme automatique / Citrouille / tendreté 5
- Réglages manuels : Vapeur 100°C / 20 minutes

En fin de cuisson, assaisonner et mixer.

Œufs parfaits : uniquement sur les modèles de four au degré près.

Poser les œufs en coquille directement sur la grille du four et le programmer :

Mode de cuisson / Cuisson sous vide / 64°C / 38 min (minimum)

Dans une assiette, déposer une cuillère à soupe de purée de butternut et étirer cette purée du dos de la cuillère à soupe pour en faire une larme. *Ecaler* délicatement l'œuf comme pour un œuf à la coque et faire glisser l'œuf parfait sur la purée. Parsemer de ciboulette ciselée.

Le petit lexique

Ecaler : retirer la coquille d'un œuf cuit.