

Oeuf surprise et cacahuètes

Voici aujourd'hui une recette basse température très originale à servir à l'apéritif ou en amuse bouche...Le jaune, cuit dans sa coquille au bain marie, est servi avec un espuma aux cacahuètes... Une association hyper gourmande qui fait mouche et dont vous allez me donner des nouvelles!



Oeuf surprise et cacahuètes



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont

disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Ingrédients pour 10 œufs

- 10 œufs extra frais

Pour l'espuma:

- 200 g de beurre
- 75 g de blancs d'œuf
- 50 g de bouillon de légume: un oignon, deux carottes, un poireau, deux branches de céleri, un bouquet garni et quelques grains de poivre
- 2 cuillères à café de pâte ou beurre de cacahuètes non sucrée
- sel et poivre
- des cacahuètes salées pour apéritif

Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Absolument indispensable pour cette recette: un toque œuf. Cet outil particulier va vous permettre d'ôter parfaitement et de manière très nette le chapeau des œufs crus ou à la coque: il sera en effet coupé net.



patisse 4183 – Toqueur à œuf Tac oeuf – découpe franche et nette de la coquille oeuf - inox - hauteur 15cm Ø 3.5cm

- un siphon. Je vous recommande grandement la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

NO
PHOTO
AVAILABLE

Préparation

- Commencez par le bouillon de légumes: nettoyez tous les légumes, coupez-les en morceaux et versez-les avec le bouquet garni et les grains de poivre dans une grande casserole. Recouvrez d'eau à hauteur et laissez cuire à couvert pendant une heure à feu doux.



Commencez par le bouillon de légumes

- Filtrez votre bouillon de légumes et réservez. Vous aurez besoin que de 50 g de ce bouillon pour cette recette. Vous pouvez congeler le reste pour une utilisation ultérieure.



Filtrez votre bouillon de légumes

- Concassez quelques cacahuètes salées; pour cela disposez

lez dans un sachet et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez.



Concassez les cacahuètes

- Toquez les œufs; posez votre œuf dans un coquetier ou dans la main, la pointe vers le haut . Appliquez le toque œuf sur la pointe, soulevez le poids et laissez le retomber d'un coup sec. Au besoin renouvelez l'opération. Puis à l'aide de la pointe d'un petit couteau, ôtez le chapeau qui s'enlève facilement. Videz vos œufs et séparez les blancs des jaunes. Pour plus de compréhension voir la vidéo en fin d'article...



Videz vos œufs et séparez les blancs des jaunes

- Nettoyez les coquilles à l'eau puis disposez dans chacune un jaune d'œuf. Posez les coquilles dans votre bain marie chauffé à l'aide de votre thermoplongeur:

elles doivent flotter. Cuisez-les pendant 8 minutes à 62 °.



Cuisez les jaunes dans leur coquille pendant 8 minutes à 62 °

- Préparez le beurre noisette: faites fondre le beurre à feu doux. Votre beurre va commencer par mousser et faire un petit bruit: on dit qu'il « chante ». Il va alors prendre une jolie couleur dorée plus foncée et dégager une bonne odeur de noisette. Attention surveillez-le bien pour qu'il ne brûle pas!



Faire fondre le beurre de manière à obtenir un beurre noisette

- Filtrez votre beurre pour en ôter les petites impuretés qui ont pu se former.



Filtrez votre beurre

- Laissez le beurre retomber en température et mixez-le avec les 75 g de blanc d'œuf, le bouillon et le beurre de cacahuètes. Rectifiez l'assaisonnement et remixez un peu. Filtrez la préparation au travers d'un tamis puis versez-la dans votre siphon. Ajoutez deux cartouches de gaz (pour des siphons de 1/2 l a 1 l). Vous pouvez utiliser cette préparation immédiatement ou la préparer un peu à l'avance et la garder au chaud au bain marie a 50° maximum en attendant de servir. Pour plus de précisions sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Mixez finement

- Pochez votre espuma dans vos coquilles, saupoudrez avec un peu de cacahuètes salées et concassées et servez immédiatement. Vous pouvez les disposer sur des coquetiers ou les servir sur un lit de gros sel pour les stabiliser...



Oeuf surprise et cacahuètes

Comment toquer un oeuf...