ŒUFS À LA NEIGE

Blancs d'œufs pochés ou cuits au four servis avec une crème anglaise.

DENRÉES POUR 8 À 12 PORTIONS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME ANGLAISE		
- lait	l	0,50
- œuf (jaune)	kg	0,080
- sucre	kg	0,125
- vanille	gousse	1/2
ÉLÉMENTS DE LA MERINGUE FRANÇAISE		
- œuf (blanc)	kg	0,120
- sucre	kg	0,060
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H30		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 15 MIN		

MATÉRIEL

- Calottes
- Russe
- Chinois étamine
- Batteur mélangeur
- Fouet

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Préparer la crème anglaise (voir p. 406)

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Ajouter la vanille.
Verser le lait bouillant.
Cuire à la nappe ou sous vide.
Passer au chinois.
Débarasser.
Refroidir.

3. Réaliser les blancs d'œufs en neige (voir p. 400)

Monter les blancs en neige.
Serrer avec le sucre.

4. Cuire les blancs d'œufs

Dresser en moule inox ou silicone avec une poche.
Filmer et cuire au four à vapeur.

5. Dresser

Dresser les blancs en neige cuits avec la crème anglaise.

“

Il est possible de cuire les blancs d'œufs au micro-ondes.

© Adobe Stock