




# Oeuf toqué

Durée du high : 10 min

Pour 4 Accros

Level : 



1 œuf  
½ escalopes de foie gras

Gros sel  
2 gouttes Huile de truffe blanche d'Alba  
Fleur de sel



- I Faire chauffer une grande quantité d'eau dans un Wok ou dans une casserole. Ajouter une grosse poignée de sel afin que l'œuf puisse flotter.
- II Déposer un œuf dans la pomme de votre main en mettant contre votre paume le côté le plus pointu de l'œuf car il y a une bulle d'air qui permettra de le faire flotter. Utiliser le toqué œuf afin de casser le haut de la coquille de l'œuf, une fois l'œuf cassé avec une pointe de couteau venez enlever le bout de coquille cassé. Vider une partie du blanc afin d'alléger l'œuf.
- III Tailler des petits dés de foie gras et les déposer dans l'œuf et y ajouter une à deux gouttes d'huile de truffe finissez avec un peu de fleur de sel et piment d'Espelette.

FINISH  
HIM

Enfin déposer l'œuf dans l'eau frémissante pour qu'il puisse cuire directement dans la coquille. Le sortir de cuisson une fois que le blanc se solidifie puis le déguster aussitôt.



Un œuf à la coque est un œuf cuit avec sa coquille dans de l'eau portée à ébullition, durant trois minutes. Ce temps de cuisson rend solide le blanc et laisse liquide le jaune. Si la cuisson est prolongée au-delà de cinq minutes, le jaune devient plus épais et l'œuf est dit « mollet ».

La légende raconte que Louis XV raffolait des œufs à la coque et en consommait tous les dimanches, il aurait développé un élevage d'aviculture au château de Versailles pour sa consommation.