

Iucullus succullus

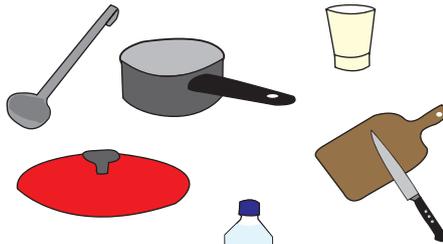


ŒUFS DURS EN GELÉE ET CORNICHONS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 25 minutes
Repos : 3 heures
(Pour 4 personnes)

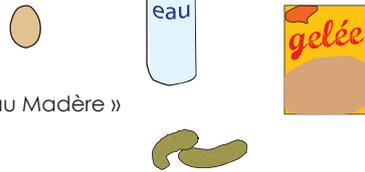
Les ustensiles :

- 4 ramequins
- 1 casserole
- 1 planche
- 1 couteau
- 1 louche
- 1 couvercle



Les ingrédients :

- 4 oeufs
- 4 cornichons
- 1 sachet de gélatine « au Madère »
- 1/2 litre d'eau



Dépose 4 œufs dans le fond de la casserole. Ajoute de l'eau froide : elle doit recouvrir les œufs d'1 cm.

Porte à ébullition et compte 10 minutes de cuisson dès que l'eau bout. Baisse le feu, laisse frémir l'eau et ajoute un couvercle.

Après 10 minutes, pose la casserole dans l'évier et fais couler de l'eau froide dans la casserole jusqu'à ce que toute l'eau soit froide (mets le bout des doigts dans l'eau quand elle a déjà coulé au moins 2 minutes pour vérifier).

Égoutte les œufs et écale-les. Laisse-les refroidir et coupe-les en deux. Dispose les œufs dans les ramequins. Coupe les cornichons en rondelles et répartis-les dans les ramequins.

Verse la poudre de gélatine dans la casserole. Ajoute 1/2 litre d'eau froide.

Mélange bien avant de faire chauffer la casserole sur le feu. Mélange sans arrêt.

Lorsque l'eau bout, ôte la casserole du feu et répartis le liquide à l'aide d'une louche dans les ramequins.

Laisse tiédir la gelée avant de mettre les ramequins au réfrigérateur 3 heures minimum. Sers les oeufs dans les ramequins avec une petite cuiller.