

## Œufs « nuage céleste »



Pour 2 portions / 20 minutes / Facile

5

### Ingrédients

- 2 œufs
- 2 tranches de pain
- 2 cuillères à soupe de tarama norvégien FOURNIERFILS
- Ciboulette

### Mise en oeuvre

- Chauffez le four à 160 degrés et séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Mettez les blancs d'œufs dans un bol et disposez délicatement les jaunes dans une assiette pour qu'ils ne craquent pas.
- Fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et que le bol puisse être retourné sans que les blancs d'œufs ne tombent.
- A l'aide d'une cuillère à soupe, déposez les blancs d'œufs en forme de nuage sur une feuille de papier sulfurisé. Utilisez la cuillère pour percer un trou au centre.
- Cuire les blancs d'œufs sur la grille du milieu du four pendant 15 minutes.
- Placez ensuite le jaune au centre du blanc d'œuf et enfournez encore 5 minutes.
- Servir les œufs nuage fraîchement cuits sur une tranche de pain avec du tarama norvégien et de la ciboulette finement hachée.

Les œufs en nuage sont préparés depuis le 17<sup>ème</sup> siècle, alors mieux connus sous le nom d'Œufs à la Neige français. La méthode a changé depuis, mais le principe est toujours le même : des blancs d'œufs aérés avec des jaunes moelleux.

