

## Oeufs brouillés à l'huile de truffe

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 5 min

**Temps de cuisson :** 20

### **Ingrédients :**

- 12 oeufs fermiers
- 1 c. à s. d'huile d'olive à la Truffe
- 1 c. à s. de crème fluide 33 %
- 4 Tranches de pain grillé
- Fleur de sel
- Sel, poivre



### **Etapes :**

- Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur, puis la porter à ébullition.
- Casser les oeufs dans un cul de poule pouvant être légèrement immergé dans la casserole.
- Réduire le thermostat de la casserole pour éviter que l'ébullition ne vous gêne, puis cuire les oeufs au bain-marie sans cesser des les fouetter en raclant bien les parois.
- Pendant la cuisson, ajouter l'huile d'olive à la Truffe, la crème. Puis cuire jusque obtenir une consistance bien crémeuse.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre selon vos goûts.

### **Dressage**

**Disposer les tranches de pain grillé sur une assiette, puis déposer dessus les oeufs brouillés. Ajouter un peu de fleur de sel sur le dessus. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter quelques gouttes d'huile de Truffe.**

**Recette proposée par le chef Emmanuel Stemper**