CHAUD FROID D'ŒUF AU SIROP D'ÉRABLE

Une recette d'Alain Passard? (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Pouillart, 2024, Ed Privat) ?

Image not found https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/214/thumbnails/24 Alain P.jpg

?Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 5 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients(4 personnes) : ?

- 4 gros œufs frais ?
- 4 càc de sirop d'érable ?
- 10 cl de crème fraîche liquide (35%) ?
- 2 pincées de 4 épices ?
- 2 càc de vinaigre de cidre?
- Pain grillé?
- Sel, poivre?

?

Préparation :?

?

Séparer le jaune des blancs d'oeuf

Placer le jaune délicatement dans une verrine en forme de « shooter », assaisonner

Réserver au frais.

Fouetter la crème avec le vinaigre, le mélange quatre épices, le sel, le poivre

Faire bouillir une casserole d'eau

Faire cuire la verrine avec son jaune d'oeuf au bain marie (45 secondes)

Déposer une cuillère de crème fouettée froide puis une cuillère de sirop d’érable

Servir avec une mouillette de pain grillé.