



Oeufs de Pâques au jambon

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson 1h30

Temps de repos : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les œufs brouillés

- 4 œufs
- 10 g de beurre
- 10 g de crème
- 2 tranches de jambon Madrange

Pour l'émulsion au jambon

- 100 ml de lait entier
- 100 g de crème liquide à 35% de MG
- 100 g de jambon Madrange
- Noix de muscade

Pour les chips de jambon

- 1 tranche de jambon Madrange

Pour les nids de poireaux

- 100 g de blanc de poireaux
- Huile de friture

Chips de jambon

1. Passer la tranche de jambon au four à 90° C pendant 1 h30 sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
2. Casser en petits morceaux après cuisson.

Emulsion au jambon

1. Porter tous les ingrédients à ébullition, puis laisser infuser pendant 1 heure.
2. Passer au chinois ou à la passette.
3. Au moment de servir, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Œufs brouillés

1. Casser les œufs à l'aide d'un toque œuf. Laver les coquilles, puis les réserver pour le dressage.
2. Réaliser la brouillade avec le beurre. Arrêter la cuisson avec la crème, puis tailler des dés de jambon et les ajouter à la préparation.

Nids de poireau

1. Laver les poireaux, puis les émincer finement et bien les sécher. Les faire frire dans l'huile de tournesol à 150° C pendant 40 secondes, puis les égoutter sur un papier absorbant.
2. Les dresser en forme de petits nids.

Dressage

1. Assaisonner toutes les préparations. Déposer la brouillade d'œuf au jambon dans la coquille, puis verser une cuillère de sauce émulsionnée dessus et quelques morceaux de chips de jambon.
2. Positionner l'œuf sur le nid de poireau avec quelques pousses d'herbes.

Astuce

Vous pouvez aussi servir ces œufs sur des nids de paille de décoration.

© [Madrang](#)