



Oeufs surprises et mouillettes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 gros œufs

Pour le « blanc »

- 250 ml de lait
- 15 g de fécule de maïs
- 10 g de sucre en poudre
- 60 g de chocolat blanc

Pour le « jaune »

- 1/2 mangue
- 1 fruit de la passion
- 50 g de sucre gélifiant

Pour les « mouillettes »

- 3 tranches de brioche
- 1 pincée de cannelle
- 2 c. c à café de sucre
- 35 g de beurre

1. Toquez les œufs sur le dessus et ouvrez délicatement les coquilles pour les vider sans les abîmer (réserver les œufs pour un gâteau ou une omelette). Plongez les coquilles dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes. Retirez très délicatement la membrane blanche et séchez les coquilles.
2. Délayez la fécule de maïs dans un peu de lait pour éviter les grumeaux. Mélangez avec le reste du lait et le sucre et mettez à chauffer à feu doux en mélangeant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe. Arrêtez aux premiers bouillons, ajoutez le chocolat blanc et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Versez la crème dans les coquilles en remplissant au maximum et réservez au frais.
3. Epluchez et coupez la mangue en cubes et faites-la compoter pendant 10 minutes avec le sucre gélifiant et le jus du fruit de la passion. Mixez puis laissez refroidir.
4. Quand la crème est prise, creusez le centre des œufs et remplissez de purée de mangue.
5. Découpez les tranches de brioche en mouillettes de 1 cm environ. Faites chauffer le beurre dans la poêle, ajoutez le sucre, la cannelle puis les lamelles de brioche et laissez colorer sur chaque face pendant quelques minutes. Servez les mouillettes de brioche avec les œufs.

Astuce

Pour gagner du temps, utilisez du coulis de mangue-passion surgelé, en ajoutant éventuellement un peu de gélatine pour épaissir la texture.

© Recette et stylisme : Annelise Chardon – Photo : Julie Mechiali pour le [Cniel](#)