



La recette des œufs orsini

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Recette pour 6 personnes

Ingédients

- 6 gros œufs
- 2 c à soupe de parmesan râpé
- 20 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Garder les jaunes dans chaque coquille.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis ajouter le parmesan en continuant à fouetter.
4. Beurrer 6 petits récipients en fonte ou en porcelaine.
5. Répartir les blancs en neige en formant un petit puits au centre.
6. Enfourner 4 à 5 min puis ajouter délicatement les jaunes au centre et repasser les œufs 1 min au four.
7. Poivrer au moulin.