

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Oeuf nuage et pickles d'automne

## Ingrédients

---

- 1 betterave
- 6 carottes
- 200 ml de vinaigre
- 100g de sucre
- 300 ml d'eau
- 4 oeufs
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 2 tranches de poitrine fumée
- 1 cuillères à soupe de fromage râpé finement
- Des graines de sésame noir (ou d'autres graines qui contrastent avec le blanc de l'oeuf)
- De la sauce sucrée de type chili sweet sauce

## Recette

---

La veille, préparez les pickles : détaillez les légumes en bâtonnets et mettez-les dans un saladier ou un bocal. Faites chauffer le sucre, le vinaigre et l'eau, mélangez bien et coupez le feu. Quand le mélange est refroidi, versez sur les légumes. Si vous voulez préserver la couleur de chaque légume, utilisez des récipients différents. Le jour-même, préchauffez le four à 220 degrés. Cuire les deux tranches de poitrine fumée à feu assez vifs, pour qu'elles soient croustillantes. Émiettez-les. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Gardez les jaunes intacts pour la suite de la recette. Montez les blancs en neige et ajoutez la ciboulette ciselée, les miettes de poitrine et le fromage. Avec une cuillère à soupe, formez des "nids" de blanc d'oeuf sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 6 à 8 mn, il faut que les nuages commencent à dorer. Sortez les blancs en neige et dressez les assiettes en y mettant d'abord des pickles, puis un nid sorti du four et le jaune d'oeuf que vous aviez gardé de côté. Ajoutez un filet de sauce et les graines de sésame. Servez Photos © Elsa Roussillat / DansMacuzine