



Terrines d'oeufs aux crevettes

INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

100 gr de fromage affiné râpé (par ex. : comté, gruyère, emmenthal)

125 mg de crème fraîche

100 gr de crevettes grises

4 œufs

4 tranches de pain

1 cc de ciboulette finement hachée

Poivre et sel

Matériel supplémentaire

4 petites terrines individuelles

PREPARATION

Mélanger la moitié du fromage avec la crème fraîche, rectifier le goût avec du poivre et du sel et partager l'appareil dans les terrines. Répartir les crevettes dans les terrines et casser un œuf dans chacune d'elles. Verser le reste du fromage au-dessus des œufs et recouvrir les terrines à l'aide de papier fraîcheur. Faire cuire à la vapeur en suivant les instructions ci-dessous jusqu'à obtention d'un blanc bien ferme et d'un jaune toujours moelleux. Faire griller les tranches de pain sous le gril du four, couper les croûtes et les découper en bâtonnets. Saupoudrer les terrines avec la ciboulette et surmonter avec un bâtonnet de pain grillé.

Vapeur combinée 96 °C / 8 minuten