

Oufs brouillés aux oursins

pour 2 personnes

Ingrédients

3 œufs
5 oursins
15g de beurre
2 cuillère a café de crème de noix de coco
1 brin de cerfeuil ciselé tres finement
1 brin d 'aneth ciselé très finement
poivre mignonnette
2 tomates séchées de Sicile sous huile en quartier ciselés

Préparation

Ouvrez les oursins et retirer les langues délicatement avec une cuillère à café et récupérez deux cuillères à soupe de jus d'oursins.

Dans un grand récipient en verre, fouettez les œufs et la crème de coco jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu très doux puis versez votre mélange que vous avez obtenu dans le récipient.

Remuer avec une spatule en bois pendant 107 ans oups :-). Nan, j'rigole... pendant 2 min et retirer du feu. Ajoutez le jus d'oursins et mélangez.

Versez votre préparation dans des coques d'oursins évidées puis ajouter l'aneth, le cerfeuil ciselé, 1 pincée de poivre et 3 langues d'oursins au sommet de votre préparation ainsi que les tomates séchées ciselées.

Parsemez juste au dessus des langues d'oursins.

C'est prêt, c'est beau, c'est bon ! .

Bon appétit et dégustez sans attendre.

Jessica Virzi
Coach culinaire

