Brouillade aux oursins

Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	2-4	$$	15min	15min

Délice Corse

Bonghjornu! Je te propose aujourd'hui une recette toute simple, mais incroyablement savoureuse en direct de l'île de beauté : la brouillasse aux oursins. Quand je suis sur place, je les cuisine avec des oursins tout juste pêchés (on en mange d'ailleurs toujours une bonne partie juste à la sortie de l'eau sur la plage avec une bouteille de blanc ou de rosé). En Europe, la pêche des oursins se fait d'octobre à avril, hors saison, on peut trouver du corail d'oursin en conserve ou surgelé en boutique spécialisée dans les produits de la mer ou en épicerie fine. Si tu réalises la recette avec des oursins frais, tu peux présenter les oeufs dans les coquilles nettoyées pour un dressage gastronomique. Je t'explique comment les ouvrir dans l'astuce sous la recette!

Liste des ingrédients

- 4 oeufs
- 6 à 8 oursins (env. 150g. de corail)
- 15 g. de beurre
- 2 cs. de crème fraiche épaisse
- Poivre
- Ciboulette

Étapes de préparation

1

Ouvre les oursins, garde les langues pour le dressage et conserve 2 à 3 cs. de jus d'oursin.



2

Pour les oeufs brouillés, on les réalise au bain-marie pour une onctuosité sans pareil : bats les oeufs dans un saladier avec un peu de poivre, place-le ensuite au-dessus d'un bain-marie et bats constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe, ajoute le beurre et la crème toujours en mélangeant.



3

Sors du feu et ajoute le jus d'oursin froid pour arrêter la cuisson. Dresse sans attendre dans des petites verrines ou des assiettes creuses, garnis avec les langues et un peu de ciboulette ciselée. Régale-toi sans attendre. bon app'

