Œuf vapeur aux œufs de crabe

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

4 œufs

70 ml de bouillon de volaille

1 cc de vin de riz Hua Diao, ou saké

Sel

Poivre blanc

Laver les œufs et les ouvrir délicatement à l'aide d'un toqueur à œuf. Extraire les œufs de leur coquille et les clarifier (séparer les jaunes des blancs). Conserver 2 blancs d'œufs ainsi que les coquilles.

Mélanger les deux blancs d'œufs (env. 70 g) avec le bouillon et le vin, assaisonner. Passer la préparation au chinois.

Mettre les coquilles vides dans la boîte à œufs ou des coquetiers. Remplir chaque coquille aux ¾ avec la préparation aux blancs d'œufs. Placer la boîte ou les coquetiers sur la plaque en acier inox et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 85 °C pendant 30 min

2 rogue d'œufs de crabe chinois

Faire chauffer les œufs de crabe dans une petite casserole et les répartir sur les œufs cuits à la vapeur dans leur coquille juste avant de servir.

Conseils

Les œufs restants peuvent p. ex. être utilisés dans la préparation d'une omelette au petit-déjeuner ou de tartelettes portugaises aux œufs.

Accessoires

Toqueur à œuf

Plaque en acier inox

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019