Œuf onsen

Recette de V-ZUG SA



Préparation	5 min
Temps de cuisson	1 h
Appareil	CombiSteamer V4000 45 à partir de 2021

L'œuf onsen au lieu de l'œuf poché - la variante moderne pour un jaune d'œuf parfaitement crémeux et un blanc d'œuf tendre. Préparé avec un minimum d'effort dans l'espace de cuisson, il est le complément idéal des bowls ou comme garniture.

Ingrédient

4 œufs

Préparation

Insérer la grille ou la plaque en acier inox perforée dans l'espace de cuisson, poser les œufs dessus, cuire à la vapeur à 64 °C pendant env. 1 heure. Retirer les œufs de l'espace de cuisson, casser soigneusement la coquille, dresser les œufs, servir immédiatement et assaisonner à volonté.

Cuire à la vapeur 64 °C pendant 1 h

Conseils

N'utiliser que des œufs frais et non abîmés. Après la cuisson, les œufs onsen sont encore mous, légèrement liquides à cireux. Grâce à cette méthode de cuisson, les jaunes et les blancs d'œufs ont la même consistance.

Utiliser les œufs onsen comme alternative aux œufs pochés ou à la coque pour les toasts, les œufs bénédictine/florentine, sur le riz ou avec des légumes.

Accessoires

Bac de cuisson perforé

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025