

les recettes d'Alice

Œufs tièdes au chocolat, sabayon au rhum



10 oeufs



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



8 minutes



facile

Ingrédients

10 oeufs
25 cl de crème liquide
150 gr de chocolat
rhum brun
100 gr de beurre
sucre

Matériel nécessaire

1 coupe oeuf

Préparation et réalisation

- 1- Découper les œufs au coupe œuf, les vider et séparer les jaunes des blancs. Rincer les coquilles à l'eau vinaigrée puis enlever la membrane blanche intérieur des œufs, les retourner sur un linge.
- 2- faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Mélanger au fouet 1 œuf et 2 jaunes avec 40 gr de sucre puis ajouter au chocolat. Remplir les coquilles au 3/4 du mélange et les cuire à 180° 8 min.
- 3- Fouetter la crème et y ajouter 2 c à c de rhum.
- 4- Dans une casserole mettre 1 jaune, 2 c à s de sucre et 2 c à s de rhum, fouetter vigoureusement à feu doux jusqu'à épaississement.
- 5- Verser la crème dans les œufs et le sabayon au centre de celle-ci.

Conseils et astuces

Mettre du papier aluminium froissé sur la plaque du four pour faire tenir les œufs.

Alice Délice

