

Œufs farcis aux crevettes et aux câpres

Les œufs farcis sont parfaits pour les buffets froids ou les soirées chaleureuses.

Temps de préparation: 45 min.

Portions

Ingrédients pour 10 demi-portions d'œufs.

Ingédients

5 Gros œufs frais
2 c.à.s. Allioli, sauce à l'ail
8 pièce Crevettes fraîches
16 pièce Câpres
Paprika en poudre doux ou fort
un peu de salade pour la présentation

Préparation

Les œufs doivent être remplis peu de temps avant la consommation, mais bouillis quelques heures avant la préparation afin qu'ils puissent bien refroidir et que la coquille puisse être retirée proprement. Vous devriez faire bouillir au moins un œuf de plus que ce dont vous avez réellement besoin au cas où un œuf se fissurerait pendant la cuisson. Il est préférable de sortir les œufs du réfrigérateur une demi-heure avant la cuisson.

Lorsque l'eau bout, glissez délicatement les œufs avec une cuillère à soupe. Quand tous les œufs sont dans la casserole, remuez uniformément avec une cuillère en bois pour que les œufs tournent lentement en cercle jusqu'à ce que l'eau bouillonne correctement. Le mouvement de rotation uniforme garantit que le jaune repose bien au milieu de l'œuf, ce qui facilite son remplissage plus tard. Les œufs doivent cuire pendant 8 à 9 bonnes minutes. Ensuite, rincez immédiatement à l'eau glacée et laissez reposer dans de l'eau froide afin que la coquille puisse être facilement retirée de l'œuf.

Une demi-heure avant la consommation, les œufs sont pelés et coupés en deux dans le sens de

la longueur avec un petit couteau bien aiguisé. Retirez délicatement les moitiés de jaune de l'œuf et réservez. Disposer provisoirement les demi-œufs vides sur la salade. Répartir l'allioli dans les moitiés d'œufs.

Bien sécher les crevettes et les faire revenir brièvement des deux côtés dans un peu d'huile et les déposer sur du papier absorbant pour les égoutter.

Remettez les jaunes d'œufs debout dans les blancs d'œufs, appuyez un peu sur la gamba dans l'espace libre pour qu'elle ne glisse pas. Placer deux câpres entre le jaune d'œuf et la gamba ou "coller" avec un peu d'allioli à côté de la gamba.

Broyer de grandes surfaces sur les œufs avec un moulin à poivre. Saupoudrer les œufs de façon décorative avec la poudre de paprika.