

Défi culinaire / Des œufs en forme de poissons amoureux

De petits poissons amoureux... Une idée de **Virginia Langelloti** qui remporte la 2ème place de notre grand **#DefiCulinaireTramier** : L'œuf dans tous ses états. Ces poissons en train de s'embrasser, sont disposés dans une assiette bleu comme l'océan, bordés par des algues d'aneth. Une recette délicieusement poétique.

- 1 Pers.
- 20 Min.
- 10 Min.

Ingrédients

Préparation

Portez de l'eau à ébullition dans une casserole et plongez-y délicatement les œufs. Faites cuire pendant 10 min. Retirez-les de la casserole et plongez-les immédiatement dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Prenez une poignée d'**olives vertes dénoyautées** et détaillez-les en fines rondelles. Réservez.

Rincez une poignée de brins d'aneth puis réservez également.

Dressage

Coupez le premier œuf en deux pour faire le corps des poissons. Salez-les avec du sel de Guérande, puis disposez-les dans une assiette à fond bleu pour rappeler la mer.

Détaillez le deuxième œuf en lamelles pour réaliser les nageoires des poissons. Disposez-les ensuite délicatement sur les poissons et parsemez de sel de Guérande.

Coupez deux petits morceaux d'**olive** pour former les yeux des poissons. Disposez les rondelles d'**olives** sur le dessus pour former des bulles.

Disposez l'aneth harmonieusement en bas de l'assiette et sur le dessus pour former des algues en mouvement.

Décorez les bulles et l'aneth de quelques baies de poivre colorées.

C'est prêt, Bon appétit !

Les recettes du défi culinaire

Pain perdu salé et œufs pochés

Scotch eggs

Eggs boats aux olives, tomates et mozzarella

Faux œufs au plat façon pavlova aux abricots