

Oeufs au sable

Pour deux personnes

4 œufs extrafrais
1 c. à soupe de
paillettes d'algues
100 g de chair de tourteau
1 c. à café de corail
1 c. à café rase de
gingembre haché
2 c. à soupe de fromage
blanc



Mouillez bien le sable avec de l'eau. Disposez la moitié du sable dans un plat haut, installez les œufs dans le sable et parsemez de paillettes d'algues, recouvrez avec le reste du sable et enfournez une heure quinze à 160°C. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, mélangez la chair de tourteau, le corail, le gingembre et le fromage blanc. Rectifiez l'assaisonnement en sel. Ecalez les œufs qui sont cuits entre « mollets » et « durs », déposez-en deux par assiette et nappez-les de sauce au tourteau.

