

Aspic d'oeufs en gelée

5

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	28 min
Repos :	30 min
Cuisson :	28 min
Froid :	03 h
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la cuisson des oeufs

6 oeufs 500 g d'eau

Pour la gelée au Madère

1000 g d'eau froide 4 sachet(s) de gelée au Madère

Pour le montage des aspics

500 g de dés de jambon blanc 20 cornichons au vinaigre(selon taille)

PRÉPARATION

POUR LA CUISSON DES OEUFS

Placer les œufs dans le panier inox. Fermer le bol et verrouiller. Verser l'eau par l'orifice du couvercle. Faire cuire 20 minutes - 140°C - vitesse 2. (avec verre doseur)



20 min

140 °C

2

POUR LE REFROIDISSEMENT DES OEUFS: Sortir le panier inox contenant les œufs. Vider le bol, rincer à l'eau froide et remettre le panier avec les œufs, couvrir d'eau froide laisser ainsi 15 à 20 minutes.

0

Écaler les œufs et réserver dans l'eau froide.

0

POUR LA GELÉE AU MADÈRE

Verser l'eau froide et ajouter les 4 sachets de gelée. Chauffer le mélange 5 minutes - 100°C - vitesse 3.

5 min

100 °C

3

Chauffer à nouveau 3 minutes - 100°C - vitesse 2. Stopper la cuisson au premier bouillon.(Mais cela peut varier selon la température de votre eau froide de départ, il vous faudra peut être allonger ou raccourcir ce temps)

3 min

100 °C

2

POUR LE MONTAGE DES ASPICS

Placer le moule KOUGLOFS sur la plaque alu perforée. Répartir la moitié des dés de jambon dans le fond des moules. Couper les cornichons en rondelles et répartir la moitié sur les dés de jambon. Verser 1 louche de gelée refroidie dans chaque empreinte. Couper les oeufs en 2. Placer 1/2 oeuf dans chaque moule. Répartir le reste des dés, de cornichons. Compléter avec le reste de gelée. Laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur au moins 3h00 (c'est encore mieux de les faire la veille)

0