

Comment agrémenter vos œufs farcis à Noël

<https://www.ricardocuisine.com/chroniques/dossier-special/1061-comment-agrements-vos-ufs-farcis-a-noel>

En collaboration avec l'[équipe RICARDO](#)



Pour les fêtes, l'œuf sort de sa coquille avec l'équipe RICARDO! Il existe une variété de façons de le farcir, à la fois chics et simples. Lisa, chef en cuisine de développement, vous propose ici trois nouvelles recettes de bouchées froides qui font leur effet: comme un sushi, un blini et un sandwich aux œufs! On hausse la barre en matière de fantaisie en s'amusant avec la présentation. C'est parti, mon coco!

<https://ricardocuisine.com/videos/recettes/3696-plateau-d-ufs-farcis-de-noel>

1. Le choix du format des œufs

Après plusieurs tests en cuisine, Lisa a opté pour les œufs de calibre gros. Après tout, ils doivent être assez généreux pour accueillir les garnitures, mais pas trop, pour être servis sous forme de bouchées. Les recettes ont donc été mises au point avec les œufs de ce format!

2. La cuisson des œufs

Après plusieurs tests, l'équipe en cuisine était d'avis que la cuisson des œufs à la vapeur était la meilleure façon de les farcir. Lisa aime particulièrement le fait que le jaune demeure très mou et légèrement coulant.

Pour ce faire, on installe une marguerite au fond d'une grande casserole et on ajoute de l'eau jusqu'à atteindre sa base. Ensuite, on couvre et on porte à ébullition. On dépose les œufs sur la marguerite, on couvre de nouveau et on fait cuire à la vapeur 7 minutes. Puis, on plonge les œufs dans un bain d'eau glacée pour arrêter la cuisson et on les laisse refroidir 15 minutes avant de les écaler. Finalement, on les coupe en deux au moment de les servir, pour réaliser les bouchées avec la garniture de son choix!

3. Le choix des garnitures

A. Comme un sushi: De la mayonnaise au wasabi, du concombre libanais émincé, du gingembre mariné rose ou jaune et des graines de sésame noir ou blanc forment un parfait mélange frais et savoureux! On est épaté par l'originalité. Par ici l'œuf à la sauce nippone!



B. Comme un blini: Une crème montée au raifort, des lanières de saumon fumé, des œufs de poisson et de l'aneth haché grossièrement donnent un résultat crémeux en bouche! On réinvente ici le blini avec l'œuf qui remplace la petite crêpe d'origine russe. De toutes les couleurs!



C. Comme un sandwich aux œufs: On rend un classique sophistiqué en ajoutant un condiment de céleri accompagné de sauce yogourt à la moutarde! Des parfums familiers qui font, pour l'occasion, une bouchée chic à petit prix. Les restants seront pas mal le lendemain... en sandwich!



4. Le montage du plateau

Sur un plateau ou une grande assiette de service, on suggère de disposer les demi-œufs et les différentes garnitures. On laisse ainsi chaque invité assembler lui-même sa bouchée. La quantité de garniture préparée devrait suffire à garnir 12 œufs (ou 24 demi-œufs). On propose également de mettre de la glace sous l'assiette afin de conserver les œufs au frais sur la table. Sinon, on peut les sortir du réfrigérateur au fur et à mesure.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/8846-plateau-d-ufs-farcis-de-noel>

Il existe une multitude de façons de mettre l'œuf sur son 36... Le plateau festif en est une! On peut également proposer une tartinade d'œufs ou bien servir un œuf cuit dur sur des asperges mimosa pour impressionner la visite. Joyeuses fêtes!

Cet article est une collaboration entre l'équipe RICARDO et la Fédération des producteurs d'œufs du Québec.