

Les oeufs tièdes au chocolat, sabayon au rhum

Pour la crème fouettée
2 cuillères à café rhum
25 centilitres crème

Pour la ganache
1 oeuf
2 jaunes oeufs
40 grammes sucre
150 grammes chocolat noir
100 grammes beurre

Pour le sabayon
1 jaune d'oeuf
2 cuillères à soupe rhum
2 cuillères à soupe sucre semoule

Pour 10 oeufs

LES OEUFS: la veille, préparez les oeufs. Percez-les aux trois quarts de leur hauteur avec une aiguille. Glissez une lame de ciseaux dans cet orifice et découpez un chapeau. Videz le contenu des oeufs en séparant jaunes et les blancs pour pouvoir les réutiliser en partie dans la ganache et le sabayon. Rincez les coquilles à l'eau claire, puis dans un bain d'eau vinaigrée. Ôtez la membrane blanche intérieure et retournez les coquilles sur un linge.

LA CRÈME FOUETTÉE: Le lendemain, fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance mousseuse. Ajoutez le rhum et réservez au réfrigérateur.

La GANACHE: Hachez grossièrement le chocolat au couteau et faites-le fondre au bain-marie. En même temps, faites fondre le beurre dans une casserole. Ensuite, mélangez au fouet, en incorporant dans l'ordre l'oeuf, les deux jaunes d'oeufs, le sucre, le chocolat fondu et le beurre. Quand le mélange est homogène, garnissez-en les coquilles aux trois quarts de leur hauteur. Préchauffez le four à 180°C. Au bout de 15 min, enfournez les oeufs et laissez-les cuire 8 à 10 min.

LE SABAYON: Pendant ce temps, versez les ingrédients du sabayon dans une petite casserole. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Fouettez vigoureusement et faite cuire à feu doux, en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez du feu et continuez à fouetter 2 min.

LE MONTAGE: Sortez les oeufs du four. Remplissez-les de crème fouettée au rhum bien froide. Versez le sabayon sur la crème au rhum (un point de sabayon pour imiter le jaune de l'oeuf). Serves aussitôt avec le reste de sabayon en saucière.

Vous pouvez présenter les oeufs sur un support comestible. Prenez des feuilles de pâte filo, froissez-les et découpez-les aux dimensions des assiettes. Saupoudrez-les de sucre glace, et passez-les au four très chaud 3 à 4 min pour faire caraméliser la pâte, puis posez les oeufs sur ce nid croustillant.