

doriannn.blogspot.com

Date : 24/02/12

## Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...

A l' **Atelier des Chefs** , on cuisine, on pense et on fait des livres ! Tome 1, on cuisine... des œufs complètement toqués !

L'Atelier des Chefs est presque devenu avec le temps une deuxième cuisine pour moi. J'y suis allé tellement souvent, que ce soit parce que j'ai eu la chance d'y être invité ou plus simplement et souvent parce qu'une envie furieuse de cuisiner m'a prise subitement que l'idée d'y prendre vraiment pension m'a déjà traversé l'esprit...



Je me suis déjà demandé si quelque part derrière les cuisines il n'y avait pas une cambuse cachée où je pourrais jouer les passagers clandestins et seulement me réveiller pour aller cuisiner, cuisiner, cuisiner...

Bon, cela dit je ne suis pas sûr que l'idée que j'aie joué les Ratatouilles clandestins à l' **Atelier des Chefs** amuse vraiment Marie et ma petite famille... mais l'idée m'a donc traversé l'esprit.

## Évaluation du site

L'auteur de ce blog diffuse des chroniques gastronomiques ainsi que des recettes de cuisine.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 1

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Et comme l'actualité de l' **Atelier des Chefs** est pas mal chargée en ce moment, j'ai pensé que quelques articles ne seraient pas de trop pour en parler, et forcément quand on parle d'eux ça ne peut commencer que par un tour en cuisine ! Un tour en cuisine pour retrouver une recette toute simple que j'ai souvent vu François préparer, le plus toqué des œufs !

L'œuf toqué au Comté, noix de pécan et crème épicée

Ingrédients : 4 oeufs – des petits cubes de Comté – des noix de pécan hachées – de la crème fraîche entière battue – du curry – sel et poivre – 1 toque œuf

Commencez par couper la tête de vos œufs grâce à un toque œufs, vous pouvez essayez de les couper autrement mais après bien des essais... hormis avec un toque œufs l'exercice se révèle difficile.



Pour cela c'est très simple vous laissez tomber le toque œuf et ensuite vous glissez la pointe d'un couteau pour finir le travail, tout juste comme le fait Johanna sur la photo...

Videz ensuite une partie du blanc, simplement pour permettre à l'œuf de tenir sur l'eau. Posez vos œufs dans une casserole pleine d'eau chaude. Vous pouvez mettre des épices dans la casserole, ça ne sert à rien pour la recette m'a confié François, mais pourquoi se priver de cette bonne odeur dans la cuisine et il n'a pas tort !

Parsemez vos œufs avec des cubes de Comté et des noix de pécan hachées, salez et poivrez. Faites cuire les œufs dans une eau à peine frémissante, sinon l'eau risque de rentrer dans l'œuf, juste le temps que le blanc soit pris, soit environ trois minutes.

Quand l'œuf est à point il ne vous reste plus qu'à ajouter un peu de crème fraîche battue et une pincée de curry.

Vous pouvez trouver les toques œufs bien sûr à l' **Atelier des Chefs** mais aussi dans différents fournisseurs de produits pour la cuisine.



Mais pourquoi, bon et qu'est-ce que je pourrais bien mettre d'autre dans mes œufs toqués moi... est-ce que je vous raconte ça...