



- Faites chauffer une casserole assez grande avec un fond d'eau (environ 1/4 de la hauteur pour faire un **bain-marie**).
- Dans un saladier, cassez les œufs et mélangez-les au fouet. Salez.
- Quand l'eau bout, mettez une casserole légèrement plus petite dans celle contenant l'eau. Faites fondre le beurre dans la petite casserole et baissez le feu. Une fois fondu, versez les œufs et laissez cuire à feu doux au bain marie, en remuant très régulièrement jusqu'à ce que les œufs commencent à épaissir. Soyez patient, c'est assez long !
- Pendant ce temps, faites griller les tranches de pain et coupez-les en mouillettes.
- Quand les œufs commencent à **coaguler**, ajoutez la crème fraîche, donnez quelques tours de moulin à poivre, remuez et enlevez la casserole du feu. Versez dans des petits bols individuels et, à l'aide de deux cuillères à café, déposez une quenelle de caviar au centre et servez aussitôt !

💡 Sortez le caviar du réfrigérateur et ouvrez-le 20 mn avant de le servir.

Le secret de la réussite des œufs brouillés réside dans une cuisson à feu doux. La cuisson doit se faire lentement pour chauffer toute la masse des œufs (ils ne doivent pas coaguler sur les bords). Il faut donc remuer longtemps et très souvent pour que les œufs aient une belle texture. Il faut également veiller à les arrêter juste avant qu'ils ne soient à point, car ils continueront à cuire légèrement dans la casserole.

Ingrédients pour 4 pers. :

8 gros œufs bio de plein air (mais d'autres œufs conviendront aussi !)  
 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse  
 30 g de caviar  
 10 g de beurre  
 Sel  
 Poivre du moulin  
 4 tranches de pain

**Variantes :**

Remplacez le caviar par de la truffe. Si vous avez la chance de trouver de la truffe du Périgord fraîche (melanosporum) ou de la truffe blanche d'Alba (magnatum pico), tranchez-la très finement à la mandoline une fois les œufs brouillés prêts à servir. Cliquez [ici](#) pour un récapitulatif sur les différentes variétés de truffe.

Vous pouvez servir les œufs brouillés directement dans les coquilles : cassez alors délicatement les œufs avec la pointe d'un couteau pour ôter les chapeaux. Récupérez le contenu, rincez les coquilles à l'eau chaude et laissez-les sécher. Mettez-les sur des coquetiers puis garnissez-les d'œufs brouillés.

