

Œufs en gelée

12 œufs pochés, estragon, ciboulette, 1/4 de litre de gelée, 2 minces tranches de jambon, vinaigre d'alcool blanc.

Couler un centimètre de gelée dans le fond de chaque moule, petit ramequin ou moule spécial, dans lequel on aura déposé quelques feuilles d'estragon.

Mettre au frais pour laisser prendre.

Hacher grossièrement la ciboulette et couper le jambon en losanges.

Faire pocher les œufs comme suit. Dans une casserole assez large, mettre 10 cm d'eau, la faire bouillir avec un verre de vinaigre.

Baisser le feu pour la maintenir frissonnante.

Casser les œufs, un à un, en les séparant à l'écumoire.

Les laisser cuire 3 à 4 mn.

Les déposer dans une terrine d'eau froide salée, au fur et à mesure qu'on les sortira de l'eau chaude.

Lorsqu'ils sont froids, les sécher sur un torchon.

Ebarber le blanc pour leur donner une forme régulière.

Les poser dans les moules du réfrigérateur avec une pincée de ciboulette et un morceau de jambon.

Couler la gelée pour remplir le moule.

Mettre au frais pendant 3 à 4 heures.

Pour servir, démouler les œufs sur un plat garni de verdure.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.