

## Mon coco égoïstement gourmand gustativement et visuellement...



“ Deux fois par mois, le midi, je déguste des œufs dans un de mes irrésistibles et anciens cuit-œufs. A mon avis, mille fois meilleur que les œufs à la coque! C’est un ustensile tout simple dans lequel vous cassez, en fonction de sa taille, un ou deux œufs puis ajoutez les ingrédients selon l’envie du moment. J’en ai de différentes provenances aux formes, tailles, matériaux et couleurs différents! Des cuit-œufs d’origine française en verre que j’ai très fièrement chinés, puisqu’ils ne sont malheureusement plus fabriqués; ou d’origine anglaise en porcelaine (ici des egg coddler la marque Royal Worcester) que j’ai récupéré chez mes parents et chinés pour compléter ma collection et pour les offrir à tous mes neveux. Celui utilisé pour cette recette à base de truffe (Oups! j’ai dévoilé un des ingrédients de mon repas égoïstement gourmand!), est la version allemande, le Eierkoch de la marque Wagenfeld Jenaer Glas qui est, lui, toujours fabriqué. Sinon, ceux que je préfère sont les pot-coc de la marque Pyrex® (ou Sovirel®) dont le lot de 3 était vendu à 9 francs dans les années 50-60. Aujourd’hui, il n’est pas rare de se procurer ce lot pour une modique somme de, respirez... 30 à 45 euros (port compris... c’est la moindre des chose)! La semaine dernière Alphonsine, est venue manger à la maison. Faute de temps, je lui ai préparé un œuf surprise au pesto de basilic que j’avais préparé et conservé au congélateur, avec du parmesan et mon huile d’olive préférée, celle du Moulin de Coudoux. Tout en se délectant de ces œufs, nous avons trouvé la solution à un problème, celui étant de se procurer plusieurs de ces petites merveilles mais à un prix raisonnable pour que tous les membres de sa famille (nombreuse) puisse se réjouir de ce petit plat simple et délicieux. Pourquoi ne pas les remplacer par des bocal(s) droits à double crochets de 80 ml (pour la version 1 œuf) ou 140 ou 160 ml (pour la version 2 œufs) de la marque WECK? Un problème, une solution! Je reviens à ma recette égoïstement gourmande que j’ai mangée seule ce midi... un œuf surprise préparé avec un reste de truffe que j’ai trouvé puisque oublié au congélateur, un brin de ciboulette et des mouillettes de pain de campagne pétri de mes menottes! Qu’en dites-vous?”

### Les Ingrédients :

(Pour 1 personne égoïstement gourmande) :

- 2 œufs de taille moyenne conservés au moins 1 heure à température ambiante
- 1 branche de [ciboulette](#)
- 1 tranche de [truffe](#)
- 1 à 2 tranche(s) de pain de campagne

## Les Étapes :

Cassez les deux œufs dans le cuit-œufs. Émiettez la tranche de truffe sur les œufs. Déposez une brindille de ciboulette (*facultatif*!).

Posez le couvercle puis refermez avec le crochet métallique.

Déposez le cuit-œufs dans une casserole d'eau tempérée. Le niveau d'eau doit arriver au  $\frac{3}{4}$  de la hauteur totale du cuit-œufs. Amenez l'eau à ébullition. Compter environ 6 à 7 minutes de cuisson pour obtenir des œufs mollets voire baveux ou plus si vous les préférez plus fermes. L'avantage des cuits-œufs en verre est que vous pouvez évaluer la cuisson des œufs par transparence. Sortez le cuit-œuf de l'eau, ouvrez-le puis dégustez ces œufs gourmands directement dans le cuit-œufs avec une tranche de pain coupée en languettes... *alias* des mouillettes!

## Et Que Dire De Plus ?

→ Consultez cet impressionnant site anglophone destiné uniquement aux cuit-œuf (egg coddler) : <http://www.egg-coddlers.com/>

→ Consultez tous les articles contenant de la [ciboulette](#), du [basilic](#), ou de la [truffe](#).

→ Mettez les ingrédients dont vous avez envie : jambon, herbes, épices, fromages, huile d'olive...!

→ À lire : [Un œuf à la coque... surprise!](#) / [Oeuf à la coque épinards et brousse en coc-pot \(cuit oeuf en pyrex\)](#)

---

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/mon-coco-egoistement-gourmand-gustativement-et-visuellement/>

---