



*Beuf nuage*  
*ou*  
*Cloudy eggs*

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 7 min

## INGRÉDIENTS

- 4 oeufs
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette

Séparez vos blancs de vos jaunes (mettre chaque jaune dans des bols séparés).  
Montez vos blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Sur une plaque chemisée, faire des nids avec vos blancs d'œufs pour leur donner une forme de nuage, creusez le centre qui accueillera le jaune.

Salez, poivrez et saupoudrez de piment d'Espelette.

Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 5 min.

Si besoin, recreusez un peu le blanc, déposer le jaune et faire cuire 2 min maxi de plus.

Servez bien chaud.