

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeuf	12 pcs
Beurre	165 g
sel	3 pincée
blanc d'oeuf (récupéré des oeufs)	450 g
Alliaire	1 poignée

Préparation

1. A l'aide d'un toque-oeuf (ustensile permettant de fendre un oeuf) puis d'un couteau, ouvrir les oeufs le plus proprement possible afin de conserver la coquille comme contenant. Vider le premier oeuf en séparant le blanc du jaune. Nettoyer la coquille vide à l'eau claire, après avoir ôté la pellicule intérieure et crevé la bulle d'air dans le fond. Reverser le jaune dans la coquille vide et le conserver précautionneusement. Entreprendre ensuite le second.. (NB: Si vous videz plusieurs œufs à la fois, vous aurez du mal à reprendre les jaunes un par un)

2. Faire fondre le beurre dans un poêlon. Une fois fondu, stopper le feu et incorporer le blanc d'oeuf progressivement (voir quantité ci-dessus) tout en mixant sans s'arrêter. La consistance recherchée est celle d'une purée, assez liquide que pour passer au tamis ou filtre à siphon. Si le mélange est trop épais, le détendre avec un peu d'eau chaude.

3. Ciseler finement feuilles, fleurs et tiges de alliaire et les incorporer au mélange tout en mixant. Goûter, assaisonner et ajouter de l'alliaire supplémentaire (ou du jus d'alliaire) si nécessaire / Passer au tamis (en s'aidant d'un lèche-plat) avant de verser le tout dans un siphon. Mettre sous pression et conserver tiède au bain-marie. (si vous n'avez pas de siphon, vous pouvez fouetter la préparation pour obtenir une mousse)

4. Faire chauffer une casserole d'eau. Quand l'eau commence à 'perler' (avant de frémir), y déposer en flottaison les coquilles d'oeuf (dans le fond desquelles repose le jaune) . Une fois le pourtour du jaune cuit (après 1-2min.), sortez les oeufs et déposez-y l'espuma d'alliaire. Assaisonnez et décorez de quelques feuilles ciselées, de fleur de sel et de poivre.
