



OURSINS GRATINÉS AUX ŒUFS DE LUMP

Ingrédients :

- 4 gros oursins
- 2 jaunes d'œufs
- 4 cuillères à café d'œufs de lump
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à café de farine
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 6 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 1 pincée de sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 240°C grill.

Décortiquer les oursins en les ouvrant avec des ciseaux pointus.

Émincer finement l'échalote, faire revenir dans le vin et le vinaigre, 3 minutes.

Passer au chinois. Récupérer le liquide et ajouter un jaune d'œuf, la farine, le beurre par petite quantité, en fouettant sans cesse pour obtenir une sauce épaisse et lisse.

Saler, poivrer.

Remplir au 2/3 pour que la sauce nappe la chair des oursins.

Ajouter une cuillère à café de jaune d'œuf, et donner un tour de moulin à poivre.

Cuire 2 à 3 minutes sous le grill, et servir avec une cuillère d'œufs de lump.