

# Œufs en surprise à l'italienne

## aux truffes blanches d'Alba et copeaux de parmesan

*Ingrédients pour 4 personnes*

### *Œufs en surprise*

*200-g longs spaghettis de 50-cm  
cuits al dente  
50-g beurre  
8 gros jaunes d'œufs  
1 truffe blanche de 40-g lavée,  
brossée, épluchée (réserver  
les épluchures)  
40-g farce fine de volaille  
(voir bases)*

### *Masse épinards*

#### *à la truffe blanche*

*60-g épinards cuits à l'anglaise  
et hachés fins  
20-g truffe blanche coupée  
en fine brunoise  
40-g crème  
10-g beurre  
15-g échalote ciselée  
sel, poivre blanc*

### *Finitions*

*2-dl sauce crème de truffe  
blanche (voir bases)  
quelques lamelles de truffe  
blanche  
pluches de cerfeuil  
40-g parmesan en copeaux*

### **Masse épinards à la truffe blanche**

Faire suer l'échalote au beurre, ajouter la brunoise de truffe, mouiller avec la crème, cuire 5 minutes et ajouter les épinards hachés. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

### **Œufs en surprise**

Prendre 8 petits moules individuels en pyrex (de 4-cm de diamètre)-; les beurrer, placer une fine bande de papier alu dépassant de chaque côté (pour faciliter le démoulage). Monter un spaghetti par moule, en l'enroulant en spirale à partir du centre et en serrant bien. Badigeonner d'une fine couche de farce fine de volaille. Garnir ensuite d'une couche de masse épinard (env. 4-mm) à la petite cuillère. Déposer un jaune d'œuf (dont on aura supprimé le chalaze) à l'intérieur de chaque moule, assaisonner de fleur de sel et poivre, déposer par-dessus une lamelle de truffe blanche. Refermer avec un autre spaghetti enroulé en spirale. Cuire au four vapeur, sous papier film 5 minutes à 90°.

### **Finitions**

Démouler les œufs en surprise dans les assiettes et verser autour la crème de truffe blanche émulsionnée, en la parsemant de quelques lamelles de truffe et copeaux de parmesan. Garnir de pluches de cerfeuil. Servir.

