

Onsen Tamago

🍳 4 portions · ⌚ prep. 0m · 🕒 cuisson 20m

🥚 œufs

Oeuf parfait sans thermoplongeur, par cuisson à chaleur tombante. Technique japonaise traditionnelle (littéralement "oeuf de source chaude"). Résultat proche de l'oeuf parfait basse température, sans matériel spécifique.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

❑ eau froide

❑ œufs

PRÉPARATION

1. Porter à ébullition une *casserole* d'eau. Couper le feu et ajouter environ 20 cl d'*eau froide* pour abaisser la température aux environs de 70°C.
2. Plonger les *œufs* dans leur coquille, couvrir et laisser cuire *17 minutes* sans toucher.
3. Transférer dans un bain d'eau froide *2 minutes* pour stopper la cuisson.
4. Casser délicatement et servir.