

Œufs brouillés au bain-marie — texture crémeuse Pépin



🍴 2 portions · ⌚ prep. 2m · 🕒 cuisson 10m

🥚 œufs 🥛 lait

*Technique française classique pour des œufs brouillés à la texture **très crémeuse**, en petits caillots fins, presque comme une crème pâtissière. Cuisson lente au bain-marie (ou à feu doux sur casserole en acier épais), agitation constante à la spatule, arrêt avant prise complète. Opposée aux œufs brouillés anglo-saxons à gros caillots (type diner américain) et à l'omelette (prise rapide).*

Europe / France

INGRÉDIENTS

☐ œufs, calibre L, température ambiante si possible	4	☐ beurre froid, en petits cubes, à sortir du frigo au dernier moment	15 g
☐ sel fin	1 pincée	☐ crème fraîche épaisse	20 g
☐ poivre blanc	1 pincée	☐ beurre	5 g

PRÉPARATION

— Préparation —

1. Casser œufs dans un bol.
2. Ajouter sel fin et poivre blanc.
3. Battre à la **fourchette** 15-20 coups : œufs homogènes mais sans mousse (pas de fouet).
4. Préparer **beurre froid** ou **crème fraîche épaisse** — le liant qui bloquera la cuisson à la fin.
5. Avoir à portée une assiette chaude pour le dressage et une spatule souple en silicone pour l'agitation.

— Méthode Pépin — bain-marie —

6. Préparer un **bain-marie** avec une **seconde casserole** à fond plat posée dessus (ou un cul-de-poule inox qui s'emboîte).
7. Verser les œufs battus dans la seconde casserole.
8. Agiter continuellement à la spatule souple en **grands mouvements circulaires** qui remontent le fond et raclent les parois.
9. **cuisson (8-12 min)** (selon la quantité et la température du bain) jusqu'à l'apparition de **petits caillots crémeux** qui épaississent la masse en consistance **ribbon** (quand on soulève la spatule, les œufs retombent en ruban qui marque la surface quelques secondes).

La masse doit toujours couler quand on arrête d'agiter. Si elle tient en tas sur la spatule, la cuisson est trop avancée — passer immédiatement à la finition.

10. Arrêter la cuisson quand la texture est encore ****plus crémeuse que ce qu'on veut servir**** — la chaleur résiduelle finit en quelques secondes.

— **Méthode Ramsay — feu direct on/off** —

11. Dans une *petite casserole a fond épais* ****froide****, mettre les œufs battus et un morceau de *beurre*.
12. Chauffer sur ****feu moyen**** en remuant à la spatule constamment, en raclant le fond.
13. Dès que les œufs commencent à prendre au contact de la casserole (****bords épaississent****), ****retirer la casserole du feu**** et continuer de remuer 15 s hors feu.
14. ****Remettre sur feu**** 10 s, remuer, ****retirer**** 15 s, remuer, ****remettre****... Alternier feu/hors feu toutes les 10-20 secondes pendant 3-5 min jusqu'à la consistance ****ribbon****.

*Signal : la masse épaissit progressivement, forme des ****petits caillots fins**** (pas des gros morceaux), et tient en couche crémeuse à la cuillère sans couler aqueusement.*

15. Arrêter avant qu'elle ne devienne ferme : la chaleur résiduelle finit en 10-15 s.

— **Finition — liant froid** —

16. ****Hors du feu**** (bain-marie ôté, ou casserole posée sur un dessous de plat), ajouter immédiatement le beurre froid en cubes ****ou**** la crème fraîche froide.
17. Mélanger énergiquement à la spatule : le liant froid refroidit instantanément la masse d'œuf, bloque la coagulation et donne sa ****brillance**** finale.
18. Goûter, rectifier le sel si nécessaire.

*Si on souhaite ajouter des ****fines herbes****, de la ****truffe râpée****, du ****saumon fumé**** ou toute garniture délicate : les incorporer ****à ce moment précis****, avec le liant froid, hors du feu.*

19. Dresser immédiatement sur l'assiette chaude. Servir avec mouillettes de pain grillé, pain au levain ou brioche toastée.

*Les œufs brouillés attendent ****mal**** : la texture crémeuse continue de se figer en refroidissant et devient grumeleuse. Servir dans la minute qui suit la fin de cuisson.*