

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Œufs au plat vapeur



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients Pour 1 personne

- 1 œuf
- 1 c. à s. de petits pois
- 1 c. à c. de ciboulette
- 1 champignon de Paris bien blanc
- QS de sel
- QS de poivre

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Épurez l'œuf en le passant sur le tamis du Vitaliseur pendant 20 secondes.
3. Cassez-le dans un ramequin. Ajoutez les petits pois épluchés ainsi que des pétales de champignon de Paris.
4. Placez le ramequin sur le tamis du Vitaliseur pour 3 minutes de cuisson.
5. Salez, poivrez, ajoutez la ciboulette et servez.

Les oeufs au Vitaliseur, un véritable délice. C'est très rapide et très facile à réaliser, et vos oeufs auront encore plus de goût ! Vous pouvez adapter cette recette à l'infini avec les ingrédients de votre choix. Retrouvez cette recette et 70 autres dans le nouveau livre 95°, qui fait partie de votre abonnement (#27 juillet-aout 2020).

Vous allez aussi aimer ...

Pain au sarrasin

Compote de fraise, myrtille et patate douce

Terrine de saumon

Steak végétal d'aubergine

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)