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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram