

" Œuf sur œuf " : Tagliolino au beurre, jaune d'œuf en bouillon et caviar de hareng - La recette



Une recette du chef Andrea Bertarini du Ristorante Montalbano de Mirko Rainer à San Pietro.

Préparation



Temps requis

env. 60 minutes



Difficulté

Facile - Pour tous



Dosage

4 personnes

Caractéristiques



Plat

Végétarien - Pasta



Produit typiques

Œuf - 0 km



Adapté en

Automne - Soirées froides

**" Œuf sur œuf " :
Tagliolino au
beurre, jaune d'œuf
en bouillon et caviar
de hareng - La
recette**

INGRÉDIENTS

- ☐ 500 g de farine 00
- ☐ 4 œufs Pelli di Gallina
- ☐ 4 jaunes d'œuf Pelli di Gallina
- ☐ 300 g de bouillon de légumes
- ☐ 100 g Beurre de l'Alpe Piora
- ☐ 50 gr de caviar de hareng
- ☐ Sel et poivre à volonté

**Œuf sur œuf " :
Tagliolino au
beurre, jaune d'œuf
en bouillon et
caviar de hareng -
La recette**

PRÉPARATION

1. Pétrir la farine avec les œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène et la laisser reposer pendant 30 minutes.
2. Étaler la pâte en une fine feuille avec un rouleau à pâtisserie et la couper finement en écheveaux de Tagliolini.
3. Porter le bouillon à 60° et y faire tremper les jaunes d'œuf pendant 30 minutes.
4. Faire fondre le beurre dans une casserole avec un peu de bouillon, faire cuire les Tagliolini dans une grande quantité d'eau salée
5. Enfin, les ajouter au beurre en les remuant pendant quelques minutes.