

## Idée Recette



# BROUILLADE au CORAIL d'OURSIN

Découvrez grâce à cette recette, le plaisir de déguster le corail d'oursin, connu pour sa finesse et sa saveur iodée.

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 boîte de Corail d'oursin « *Kaspia* »
- 8 à 12 Œufs (2 œufs/pers)
- 40 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- Sel, Poivre
- Blinis (facultatif)



### Réalisation

■ Difficulté	Facile
✂ Préparation	10 mn
🕒 Cuisson	10 mn
🕒 Temps Total	20 mn

1. Fouetter les œufs dans un saladier et y joindre le corail d'oursin.
2. Faire fondre dans une casserole, le beurre et y ajouter la crème fraîche petit à petit tout en remuant.
3. Incorporer, les œufs avec le corail, en fouettant (sans faire bouillir) jusqu'à obtention d'un onctueux épaissement.
4. Assaisonner, puis servir accompagné de salade verte à l'ail, ou présenter dans des petites verrines, garni de quelques blinis

