

# Huevos modu kazola eta Txipirones



## Ingrédients pour 4 personnes:

150 g d'Olives Empeltre noires *blai PERI*.  
150 g d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*.  
12 Œufs.  
600 g de Blancs de calamars.  
10 g de Beurre doux.  
2 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
6 pincées de Sel fin  
6 tours de Moulin à poivre  
Piment d'Espelette.

**Astuce du chef :** vous pouvez saler les calamars afin de faciliter leur cuisson.

## Préparation:

- Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).
- Dénoyer et couper les olives vertes en 2.
- Séparer les jaunes des blancs, réserver les jaunes puis mélanger délicatement les blancs avec les olives vertes.
- Beurrer des mini-cocottes et mettre une pincée de sel dans le fond.
- Verser ensuite dans chaque cocotte l'équivalent de 2 blancs aux olives, puis 2 jaunes.
- Poser les cocottes dans un récipient allant au four et verser de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur, puis enfourner pendant 6 à 10 min (en fonction de l'épaisseur des cocottes).
- Tailler les blancs de calamars en lamelles.
- Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, cuire les calamars à feu vif pendant 2 à 3 min.
- Ajouter ensuite les olives, le sel et le piment d'Espelette.
- Dresser délicatement sur les œufs "cocotte".