



## **Terminologie : « Les œufs mignons et les nulles » par Hervé This**

**Des œufs mignons seraient-ils petits ? Et les nulles sans intérêt ? Pas du tout : il s'agit de deux préparations merveilleuses de cuisine ancienne.**

**Les œufs mignons, tout d'abord, sont également nommés « œufs à la Portugaise ».**

On le prépare en mêlant des jaunes d'œufs avec de l'eau de rose, puis en ajoutant du sucre en poudre et de l'écorce de citron confite.

On fouette vigoureusement, puis on verse la préparation dans un sirop de sucre jusqu'à ce que l'appareil prenne de la consistance : on doit pouvoir étaler la préparation sur un biscuit, comme du beurre sur une tartine. Et **Nicolas de Bonnefons**, cuisinier de Louis XIV, préconisait d'enjoliver avec des dragées, des pistaches crues et des tranches d'écorce de citron. Parfois, on colorait en vert à

l'aide de vert d'épinard ajouté à l'eau de rose.

Pour les « nulles », ce sont des préparations analogues, dont le nom proviendrait d'un certain Nullio : cela se fait avec une détrempe de jaunes d'œufs, eau de rose & sucre, accommodée comme pour les œufs mignons, mais au lieu de verser l'appareil dans un sirop, on fait cuire directement, comme une crème anglaise, jusqu'à obtenue une consistance de bouillie épaisse. Cela se sert chaud, après avoir poudré de sucre, et ajouté des tranches d'écorce de citron ou des pistaches.

On voit combien il est triste de se cantonner à la crème anglaise !

**Par Herve This**