



OEUFS MIMOSA

Temps préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 7 œufs extra frais et bio de préférence (à température ambiante)
- huile (ISIO4 par exemple)
- pour aromatiser la préparation au choix : ciboulette, persil, basilic, câpres, cornichons finement hachés...
- sel, poivre.

PREPARATION

1 – Faire cuire les œufs dans une casserole d’eau chaude (additionnée d’1 c.à soupe de vinaigre) pendant 10 mn.

2 - Pendant ce temps, préparer une mayonnaise avec 1 jaune d’œuf, l’huile, sel, poivre et un peu de vinaigre ou de citron.

3 - Hacher finement les herbes choisies et les incorporer à la mayonnaise. Mettre au frais.

4 - Une fois les œufs durs refroidis : les écaler, les couper en 2 et récupérer délicatement les jaunes. Les émietter finement à l’aide d’une fourchette.

5 – Conserver la valeur de 2 c.à soupe de jaune émietté pour la décoration : c’est l’effet « mimosa ». Le reste des jaunes d’œufs est à incorporer à la mayonnaise. Remplir les blancs d’œuf de cette préparation.

6 - Mettre au frais. Au moment de servir, saupoudrer du reste de jaune d’œufs émietté.