

ŒUFS MIMOSA AU THON

Juillet 2003 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 150 g de thon au naturel égoutté
- ★ 2 cuillères à soupe de fromage blanc épais
- ★ 8 œufs
- ★ 1 citron jaune bio
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 brins de persil ou de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Robot ménager, Bol, Petite passoire

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,20 € (soit 0,53 € par personne)



Recette :

Faire cuire les œufs 10 minutes dans de l'eau bouillante. Les égoutter, les laisser refroidir, les écaler et les couper en deux. Garder 3 jaunes pour la garniture mimosa. Mettre les jaunes restants dans le bol d'un robot de cuisine, ajouter le thon, le fromage blanc, l'huile, le cognac, saler et poivrer. Brosser le citron sous l'eau fraîche, extraire les zestes, les hacher finement et presser le jus dans un bol. Ajouter les zestes et une cuillère à soupe de jus aux autres ingrédients. Mélanger à vitesse moyenne 1 minute de façon à obtenir une crème épaisse.

Remplir les blancs avec cette préparation au thon. Mettre les trois jaunes réservés dans une petite passoire, les écraser avec le dos d'une petite cuillère au-dessus des œufs farcis. Mettre au frais. Au moment de servir, décorer avec des pluches de persil ou de cerfeuil.

Boisson :

Un rosé de Tavel servi à 8/10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.