

ŒUFS MIMOSA

Mars 2009 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 œufs
- ★ 100 g de mayonnaise forte
- ★ 1 cœur de laitue
- ★ 8 tomates cerise
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 1 brin de persil ou de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Casserole, Batteur électrique, Jatte, Passoire fine

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,80 € (soit 0,70 € par personne)



Recette :

Faire cuire les œufs durs. Lorsqu'ils sont bien refroidis, les écaler et les couper en deux dans le sens de la longueur. Retirer délicatement les jaunes des blancs. Garder la moitié des jaunes pour la garniture mimosa. Faire une mayonnaise. Mettre le reste des jaunes dans une petite passoire, les écraser avec le dos d'une petite cuillère au-dessus de la mayonnaise, mélanger délicatement et remplir largement les cavités des blancs avec cette préparation (On peut utiliser une poche à douilles pour cette opération).

Mettre les jaunes réservés dans une petite passoire, les écraser avec le dos d'une petite cuillère au-dessus des œufs farcis. Pour chaque assiette, disposer quelques feuilles de salade lavées et essorées, deux demi-œufs, 4 demi-tomates cerise. Décorer avec des pluches de persil ou de cerfeuil et un peu de ciboulette finement ciselée. Servir frais.

Boisson :

Un Entre-Deux-Mers servi à 10°C. (*)

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