



Oeufs mimosa



20 min **10 min** **10 min** **0** **364**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Cuisson des oeufs

- 1 Placer les œufs frais dans une casserole.
- 2 Recouvrir d'eau froide et mettre à chauffer.
- 3 Compter dix minutes de cuisson à partir des premiers bouillonnements de l'eau.
- 4 Vider ensuite l'eau de la casserole et la remplacer par de l'eau froide. Y laisser tremper les œufs cinq minutes.
- 5 Briser la coquille des œufs en les roulant sur le plan de travail avec la paume de la main afin de les écaler plus facilement.
- 6 Laisser les œufs refroidir.

6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 cl **Huile de tournesol**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 c. à café **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Persil plat**

Étape 2

Préparation de la mayonnaise

- 1 Mettre le jaune d'œuf dans un bol .
- 2 Ajouter du sel, du poivre et la moutarde puis mélanger à l'aide du fouet.
- 3 Bien émulsionner, c'est ce qui garantie en partie la réussite de la mayonnaise.
- 4 Toujours en continuant de mélanger (en tournant le

fouet toujours dans le même sens), ajouter l'huile au goutte à goutte puis en filet continu.

- 5 Une fois la sauce montée aux 3/4, ajouter le vinaigre sans cesser de tourner puis terminer avec le restant d'huile.

Étape 3

Préparation de la garniture

- 1 Couper les œufs refroidis en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Enlever les jaunes d'œuf à l'aide d'une petite cuillère et les écraser à la fourchette dans une assiette.
- 3 Mélanger les 3/4 des jaunes prélevés avec la mayonnaise.

Étape 4

Dressage des oeufs mimosa

- 1 Garnir les blancs d'œuf de la garniture à l'aide d'une petite cuillère.
- 2 Saupoudrer les œufs ainsi garnis du reste de jaunes d'œuf émiettés et de persil haché.