

*Oeufs*

# Oeufs mayonnaise, macédoine de légumes



**1h 35 min 25 min 0 514**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la macédoine de légumes

- 1 Eplucher les carottes à l'aide d'un économe, retirer les fanes ainsi que les extrémités à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Parer les carottes pour qu'elles aient une forme carrée puis les tailler en cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Réserver les cubes de carotte dans un bol.
- 4 Ôter les extrémités des courgettes mais ne pas les éplucher.
- 5 Tailler les courgettes en larges tranches de chaque côté du vert à l'aide d'un couteau éminceur, retirer le cœur de la courgette.
- 6 Tailler les tranches en cubes à l'aide d'un couteau éminceur, les débarrasser dans un bol.
- 7 Eplucher les navets à l'aide d'un économe. Les couper en tranches épaisses à l'aide d'un couteau éminceur en parant les côtés pour avoir des tranches bien nettes.
- 8 Couper les navets en cubes, les réserver dans un bol.
- 9 Eplucher le céleri à l'aide d'un couteau éminceur, le couper en tranches larges et les parer.
- 10 Détailler les tranches en bâtonnets puis en cubes à

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les oeufs et la macédoine

6 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 3 **Carotte(s)**  
 1 **Courgette**  
 0.25 **Boule de céleri**  
 3 **Navet**  
 0.5 botte(s) **Persil plat**  
 1 **Sel**  
 1 **Glaçon(s)**

### Ingrédients pour la mayonnaise

2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 2 c. à soupe **Moutarde**  
 3 dl **Huile de tournesol**  
 2 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

l'aide d'un couteau éminceur, les réserver dans un bol.

- 11 Porter une casserole d'eau salée à ébullition. Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 12 Jeter les dés de navet dans l'eau bouillante, les laisser cuire pendant 5 à 7 minutes.
- 13 Sortir les dés de navet de la casserole à l'aide d'une écumoire et les plonger dans le saladier d'eau glacée.
- 14 Jeter les dés de céleri dans la casserole d'eau bouillante, les faire cuire pendant environ 5 minutes.
- 15 Sortir les dés de céleri de la casserole à l'aide d'une écumoire, les plonger dans le saladier d'eau glacée avec les navets à l'aide d'une écumoire.
- 16 Les navets sont cuits quand ils sont tendres à l'extérieur mais encore croquants à l'intérieur.
- 17 Plonger les dés de carotte dans l'eau bouillante, les faire cuire pendant environ 5 minutes. Puis les plonger dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
- 18 Mettre les dés de courgette dans l'eau bouillante, les laisser cuire pendant 2 à 3 minutes.
- 19 Sortir les dés de courgette de la casserole et les plonger dans le saladier d'eau glacée avec les autres légumes.
- 20 Reporter l'eau de la casserole à ébullition. Plonger les œufs et les laisser cuire pendant 8 minutes.
- 21 Egoutter les légumes dans une passoire et les réserver dans un saladier au réfrigérateur.
- 22 Préparer un saladier rempli d'eau froide. Plonger les œufs dedans au terme de leur cuisson, faire couler un filet d'eau dessus pour les rafraîchir.

1 **Mesclun**  
1 **Persil plat**

## Étape 2

### Préparation de la mayonnaise

- 1 Mettre le jaune d'œuf et la moutarde dans un saladier, assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Mélanger le tout à l'aide d'un fouet.
- 3 Incorporer l'huile en filet sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser le vinaigre de Xérès et fouetter.
- 5 Effeuille le persil, le ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Le réserver dans un saladier.
- 6 Ecaler les œufs c'est-à-dire enlever les coquilles.
- 7 Sortir la macédoine du réfrigérateur, la verser dans le saladier de persil. Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 8 Ajouter la moitié de la mayonnaise et mélanger.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Disposer un cercle ou un emporte-pièce dans une assiette, le remplir de macédoine à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Bien écraser la macédoine pour qu'elle puisse tenir quand on enlèvera le cercle.

- 3 Couper les œufs en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau d'office, les déposer sur la macédoine.
- 4 Décorer les œufs avec quelques feuilles de mesclun et de persil.
- 5 Remplir un petit ramequin avec la mayonnaise restante, le déposer sur l'assiette.
- 6 Ôter les cercles et servir.