

Œufs

Oeufs "mimosa" multicolores



30 min **20 min** **10 min** **0** **480**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Cuisson des ingrédients

- 1 Poser les œufs dans une casserole et les couvrir d'eau froide.
- 2 Porter à ébullition et les faire cuire pendant 10 minutes.
- 3 Débarrasser les œufs dans un bol d'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
- 4 Éplucher les œufs au-dessus du saladier d'eau glacée et les réserver dans un autre saladier.
- 5 Dans un grand bol, verser le jaune d'œuf, la moutarde et assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Mélanger à l'aide d'un fouet tout en versant l'huile de pépins de raisins en filet.
- 7 Couper un citron en deux à l'aide d'un couteau d'office et en presser quelques gouttes au-dessus de la mayonnaise.
- 8 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur et la réserver dans un bol.
- 9 Effeuille l'estragon et ciseler finement les feuilles, réserver avec la ciboulette.
- 10 Poser le saumon fumé sur une planche à découper et ôter la partie sanguinolente.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les œufs mimosa

6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 tranche(s) **Saumon fumé**
 30 g **Truffe**
 50 g **Tarama**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 1 botte(s) **Estragon**

Ingrédients pour la mayonnaise

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 1 c. à soupe **Moutarde**
 20 cl **Huile de pépins de raisins**
 1 **Citron(s)**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Salade(s)**

- 11 Détailler le saumon en petit dés et les réserver dans un bol.

1 trait **Huile d'olive**
1 **Aneth**

Étape 2

Préparation des oeufs mimosa

- 1 Couper délicatement les œufs durs en deux dans la longueur en veillant à ne pas les écraser.
- 2 Extraire les jaunes et les déposer sur un tamis placé sur un saladier.
- 3 A l'aide d'une corne, passer les jaunes au tamis.
- 4 Ajouter la mayonnaise dans le saladier, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 5 Dans 4 saladiers, diviser la même quantité de mayonnaise.
- 6 Dans un des saladiers, ajouter les dés de saumon fumé et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 7 Remplir une poche à douille munie d'une douille cannulée de mélange œuf mimosa saumon. Tasser et réserver.
- 8 Verser le tarama d'oursin dans un autre saladier d'œuf mimosa. Réserver.
- 9 Verser les truffes hachées dans l'un des deux saladiers restant et mélanger.
- 10 Remplir une poche à douille de mélange œuf mimosa et truffe. Tasser la préparation et réserver.
- 11 Dans le dernier saladier, verser les herbes ciselées et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 12 Remplir une poche à douille de mélange œuf mimosa et herbes. Tasser la préparation et réserver.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les blancs d'œufs sur une assiette et en garnir quelques uns avec la préparation œuf mimosa-saumon.
- 2 Garnir d'autres œufs avec la préparation à la truffe et d'autres avec celle aux herbes.
- 3 Lorsque la poche remplie d'œuf mimosa-saumon est vide, la remplir avec la préparation au tarama d'oursin.
- 4 Garnir les œufs avec la préparation au tarama d'oursin.
- 5 A l'aide d'une poche à douille déposer une touche d'appareil et dresser un œuf dessus. Ainsi, il ne glissera pas.
- 6 Assaisonner la salade d'huile d'olive et déposer quelques feuilles sur l'assiette.
- 7 Décorer l'assiette avec un peu de ciboulette, d'estragon et d'aneth. Servir.