

Œufs

Oeuf mayonnaise



20 min **10 min** **10 min** **0** **396**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Mettre les oeufs dans une casserole. Les recouvrir très largement d'eau froide, 4 à 5 cm au dessus des oeufs. Mettre sur feu vif.
- 2 Clarifier les oeufs, disposer les jaunes et les blancs dans deux bols séparés.
- 3 Ajouter au jaune la moutarde et le sel. Emulsionner avec le fouet.
- 4 Incorporer l'huile au fur et à mesure par petits filets. Fouetter sans arrêt jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'huile sur les bords. Toujours remuer du centre vers le bord.
- 5 Serrer le mélange en ajoutant quelques gouttes de jus de citron.
- 6 Couper les queues de l'aneth et de l'estragon, les retirer. Puis hacher grossièrement toutes les herbes à l'aide du couteau éminceur.
- 7 Une fois l'eau à ébullition, retirer du feu et couvrir. Laisser reposer pendant 5 à 7 minutes.
- 8 Dans un blender, mettre la mayonnaise avec une partie des herbes hachées et mixer. Réserver le reste des herbes pour la salade et le décor.
Verser le mélange obtenu dans un bol.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oeufs

8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 **Laitue(s)**
 1 trait **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la mayonnaise

20 cl **Huile de tournesol**
 2 c. à café **Moutarde**
 1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 1 **Sel**
 1 ml **Jus de citron**

Ingrédients pour les herbes

1 botte(s) **Estragon**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 1 botte(s) **Persil plat**
 1 botte(s) **Aneth**

9

10 Egoutter les oeufs, verser de l'eau froide dessus. Les faire s'entrechoquer dans la casserole afin qu'ils se fendent. Ainsi l'eau peut s'infiltrer sous la coquille et celle-ci se détachera plus facilement.

1 botte(s) **Coriandre**

11

Ecaler les oeufs sous l'eau froide.

Étape 2

Le dressage

1

Assaisonner la salade avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélanger.

2

Déposer un lit de salade sur une assiette.

3

Couper les oeufs en deux dans le sens de la hauteur et les disposer autour de la salade.

4

Mettre une cuillère à café de mayonnaise sur chaque oeuf. Parsemer des herbes restantes. Déguster.