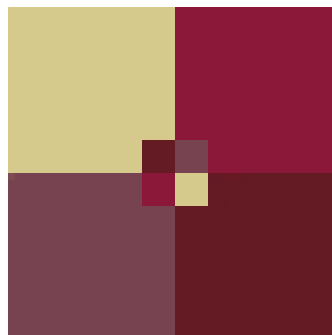


Oufs mimosa

Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 4 gros œufs
- 1 jaune d'œuf
- 20cl d'huile
- 1 CC de moutarde
- 5 brins de persil plat
- Sel/Poivre du moulin



Recette Cellar Du Vin.com

Recette :

Faites cuire les 4 gros œufs pendant 12 minutes dans l'eau bouillante. Mettez les sous l'eau froide en fin de cuisson pour faciliter le décorticage. Coupez les en deux dans le sens de la longueur, puis retirez les jaunes. Garder les blancs au frais.

Préparez une mayonnaise en mélangeant le jaune d'œuf cru et la moutarde. Salez et poivrez. Puis ajoutez l'huile progressivement jusqu'à ce que la mayonnaise prenne et devienne ferme.

Ecrasez 3 jaunes cuits, et mélangez à la mayonnaise. Ajoutez ensuite le persil haché, et mélangez bien. Vous n'avez plus qu'à regarnir les coques de blanc avec la préparation, et à saupoudrer avec le dernier jaune haché.

Accompagnement :

Un saucerre blanc peut-être pas mal...

Notes :