



Oeufs mimosa en verrine



Cette recette est idéale pour changer de la recette traditionnelle des œufs mimosa. Réalisés en verrines, ces œufs mimosa sont une idée parfaite pour un apéritif, un cocktail dînatoire ou encore une entrée. Vous pouvez en plus les préparer à l'avance.

Infos pratiques

Nombre de personnes 6

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 10 minutes

Degré de difficulté Facile

Coût Bon marché

Ingrédients

7 œufs

1 botte de ciboulette

1 cuil. à café de moutarde forte

1 cuil. à café de vinaigre

20 cl d'huile

sel et poivre



Étapes

1. Faites cuire 6 œufs 10 min dans de l'eau bouillante salée (le sel facilite "l'écalage") pour qu'ils soient durs puis passez-les sous l'eau froide et laissez refroidir.
2. Faites une mayonnaise : cassez le dernier œuf dans un bol en séparant le jaune du blanc (vous n'utiliserez pas celui-ci dans cette recette). Mélangez le jaune avec la moutarde, du sel et du poivre. Montez la mayonnaise en incorporant l'huile, peu à peu, puis le vinaigre à la fin.
3. Écalez les œufs durs, séparez les blancs des jaunes. Écrasez les jaunes à la fourchette, ajoutez 1 cuillerée à soupe de mayonnaise, mélangez.
4. Hachez les blancs au couteau, mélangez-les au reste de mayonnaise. Séparez cette préparation dans 2 bols, ajoutez la ciboulette ciselée dans l'un d'eux.
5. Montez les verrines en commençant par une couche de blancs à la ciboulette, puis une couche de jaunes et enfin une couche de blancs. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Recette parue dans le numéro 135

Le bon accord vin

Couleur du vin : blanc

Appellation : Un **vin de pays des coteaux de l'Ardèche** chardonnay