



LES ŒUFS MIMOSA

Ingrédients pour 6 personnes

- 9 œufs entiers
- 20 gr de moutarde
- ½ jus de citron
- 50 cl d'huile de pépin de raisin
- 2 jaunes d'œufs + le jaune des 9 œufs entiers
- Herbes fraîches (ciboulette, ou autre)
- Sel et poivre



Préparation

La cuisson des œufs

Posez délicatement les œufs entiers dans une casserole et recouvrez d'eau.

Faites cuire les œufs pendant 10 minutes.

Quand ils sont durs, rafraîchissez-les dans une eau glacée, puis réservez-les dans un endroit sec. Écalez les 9 œufs entiers.

La Préparation de l'appareil « Mimosa »

Dans un saladier, préparez une mayonnaise avec la moutarde, le jus de citron, les 2 jaunes d'œufs et l'huile de pépins de raisin.

Coupez-en deux les 9 œufs entiers

Récupérez délicatement les jaunes à l'aide d'une cuillère, sans abîmer les blancs.

Passez les jaunes d'œufs au tamis fin à l'aide d'une corne.

Ciselez les herbes, Mélangez la pulpe de jaune d'œuf, la mayonnaise et les herbes.

Salez et poivrez, puis mélangez à l'aide d'une spatule.

Le dressage

Transférez cette préparation dans une poche à douille à l'aide d'une corne, si vous en avez une.

Garnissez les demi-œufs et décorez-les si vous le souhaitez.



Chef Guillaume GOMEZ
Cuisines de la République
55 rue du Faubourg Saint Honoré
75008 PARIS