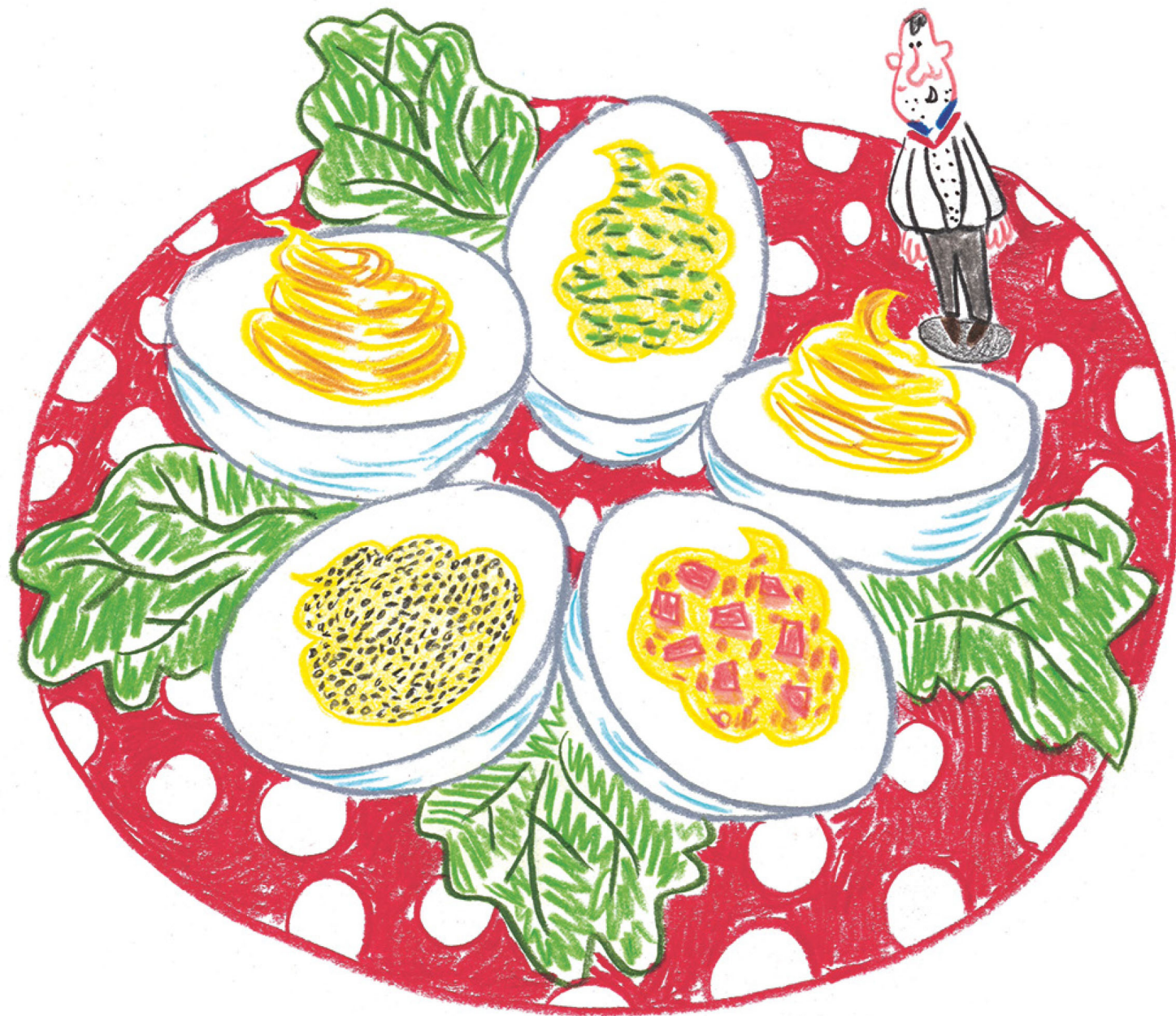


JE NE SAVAIS PAS
QU'IL Y AVAIT DES POULES
ARC-EN-CIEL !!!



Oufs mimosa multicolores

• POUR 4 PERSONNES

• PRÉPARATION
20 min

• CUISSON
12 à 15 min

Il te faut:



6 ŒUFS



1 CUIL. À CAFÉ D'HERBES
FRAÎCHES (CIBOULETTE,
PERSIL, ESTRAGON...)



2 TRANCHES
DE SAUMON FUMÉ



30 G DE TAPENADE
D'OLIVES NOIRES

Pour
la mayonnaise



1 JAUNE D'ŒUF



20 G DE MOUTARDE



LE JUS D'1/2 CITRON



40 CL D'HUILE
DE PÉPIN DE RAISIN



SEL



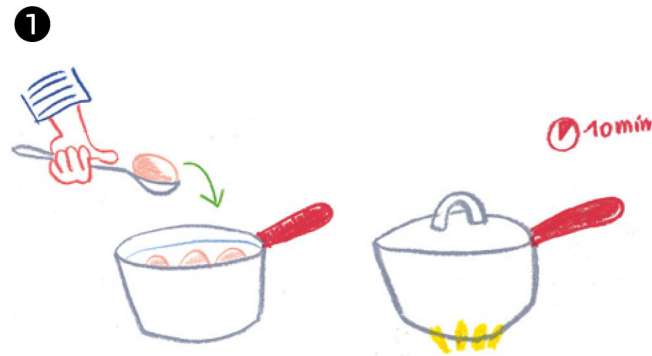
1 FOUET



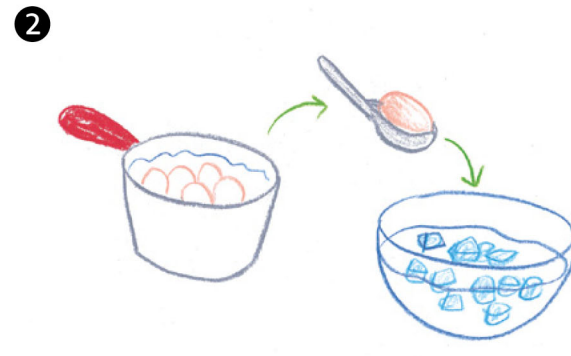
1 TAMIS



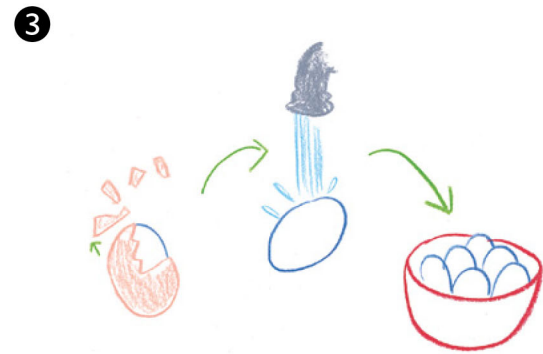
4 POCHES À DOUILLE



Dans une casserole, pose délicatement les œufs. Couvre-les d'eau, porte vite à ébullition et fais-les cuire pour obtenir des œufs durs.



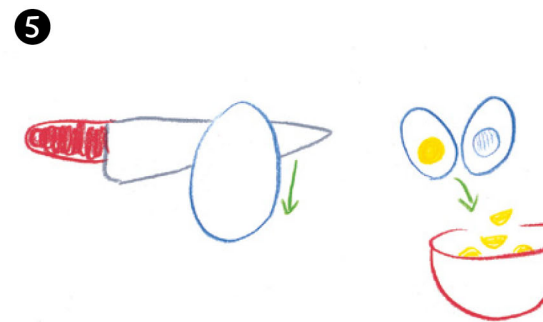
10 minutes après ébullition, sors-les de l'eau en prenant garde à ne pas te brûler et rafraîchis-les dans de l'eau glacée.



Enlève leur coquille (on dit qu'on « écale » les œufs), rince-les et réserve*-les dans un endroit sec.



Dans un saladier, prépare une mayonnaise en mélangeant au fouet le jaune d'œuf, la moutarde et le jus de citron. Incorpore l'huile de pépin de raisin petit à petit, en n'arrêtant pas de fouetter, et finis en ajoutant un peu de sel.



Coupe les œufs en deux et enlève le jaune.



Passe les jaunes d'œufs au tamis* fin ou dans une petite passoire pour obtenir une texture bien lisse.



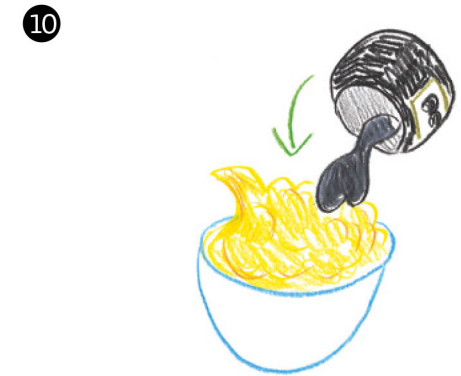
Mélange-les avec la mayonnaise et sépare le mélange (on parle d'« appareil* ») en 4 portions.



Coupe le saumon fumé en tout petits dés et mélange-les avec le deuxième.



Coupe les herbes en petits morceaux et mélange-les avec le premier appareil.



Mélange le troisième à la tapenade et laisse le dernier appareil nature.



Mets chacun des mélanges dans une poche à douille* distincte. Remplis les demi-œufs avec.



Pose sur un plat ces demi-œufs de toutes les couleurs et décore-les selon tes envies.