



2 à 4 personnes



20 minutes



Facile

Côté cuisine

Œuf mimosa poussin

Ingrédients



4 œufs



50 g de fromage blanc ou 1 petit-suisse



1 cuillère à soupe de moutarde ou de mayonnaise



Salade verte et vinaigrette



Sel, poivre



Décoration : carotte ou mimolette, 1 olive noire ou 4 raisins secs

Préparation

1

Faire cuire les œufs dans l'eau froide jusqu'à ébullition. Eteindre le feu et laisser cuire 10 mn. Les écaler*.



2

Couper la base des œufs pour qu'ils tiennent debout. Ensuite retirer le tiers supérieur de chaque œuf soit en incisant droit, soit en zigzag.



3

À l'aide d'une cuillère, retirer délicatement les jaunes d'œufs et les mettre dans un bol.



4

Dans un bol, mélanger le fromage blanc, la moutarde avec les jaunes d'œufs écrasés. Assaisonner à votre convenance.



5

Verser dans un sac congélation avec un coin coupé. Garnir les œufs de ce mélange en formant une petite bosse en haut pour pouvoir mettre les yeux et le bec.



6

Découper les pattes et le bec dans la carotte ou la mimolette. Faire des yeux avec les raisins secs coupés en deux ou une olive noire coupée en huit. Les disposer et remettre les chapeaux des œufs durs.



7

Disposer dans un plat sur un lit de salade assaisonnée.



Infoplus

Avec un œuf par personne, cette recette convient pour une entrée. Pour un plat, compter 2 œufs par personne et plus de salade verte ou de crudités, sans oublier le pain.

* Pour écaler un œuf dur rapidement, prendre un pot à confiture, y déposer l'œuf dur et verser de l'eau froide à mi-hauteur. Fermer le pot et secouer énergiquement pendant 2 secondes. Récupérer l'œuf, la coquille part toute seule !