

Oeufs mimosa à la ciboulette sauvage

Ingrédients pour 6 personnes

6 oeufs bio - le même poids de mayonnaise que de jaunes d'oeufs cuits - une dizaine de brins de ciboulette sauvage - 1 pincée de sel

Temps de préparation : 20 minutes

Niveau : assez facile

Coût : économique

1. Faites cuire les oeufs pendant 9 minutes dans une casserole d'eau bouillante à compter de la reprise d'ébullition.
2. Préparez un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
3. Jetez l'eau bouillante (mieux, gardez-la pour arroser vos plantes), plongez les oeufs dans le saladier et cassez-les rapidement.
4. Écalez leur coquille directement dans l'eau, puis laissez-les refroidir.
5. Coupez-les en deux dans le sens de la hauteur en faisant des zigzags avec la pointe d'un couteau.
6. Tamisez les jaunes puis pesez-les.
7. Mélangez les jaunes écrasés avec le même poids de mayonnaise. Goûtez et salez éventuellement.
8. Lavez la ciboulette et ciselez-la finement. Ajoutez-la aux jaunes d'oeuf-mayonnaise.
9. Garnissez une poche à douille avec cette crème et remplissez les blancs d'oeuf avec.
10. Disposez les oeufs mimosa dans un plat creux, filmez (pour éviter qu'ils se dessèchent) et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.