

ŒUFS MAYONNAISE AUX FINES HERBES

Mars 2008 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 œufs
- ★ 10 cl de mayonnaise
- ★ 1 salade feuille de chêne rouge
- ★ 4 cornichons au vinaigre
- ★ 8 câpres au vinaigre
- ★ 8 tomates cerise
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 2 brins de persil
- ★ 2 brins de cerfeuil
- ★ 2 branches d'estragon
- ★ 1 cuillère à café de baies roses
- ★ Poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Jatte, Poche à douilles

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,30 € (soit 0,83 € par personne)



Recette :

Sortir les œufs du réfrigérateur suffisamment tôt pour qu'ils soient à température ambiante. Faire bouillir une casserole d'eau, ajouter le vinaigre, déposer les œufs à l'aide d'une cuillère, cuire à frémissement 10 minutes, les rafraîchir. Ciseler finement les fines herbes. Laver et essorer les feuilles de salade. Couper les cornichons en lamelles sur la longueur en s'arrêtant à 0,5 cm du pédoncule.

Écaler les œufs, les couper en deux, extraire les jaunes et les placer dans une jatte. Les écraser avec une fourchette, ajouter les fines herbes, la mayonnaise, une pincée de poivre et bien mélanger. Garnir une poche à douille de ce mélange, munie d'une douille cannelée, et en remplir les demi-blancs d'œufs. Tapisser le plat de service de feuilles de salade, disposer les œufs garnis, placer une câpre sur chacun d'eux. Décorer avec des éventails de cornichons, des baies roses et des demi-tomates cerise. Mettre au frais avant de servir.

Boisson :

Un Bourgogne aligoté servi à 13°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.