Clown mimosa

07/03/2017 à 13h58

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 œufs de bonne taille
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- 2 brins de ciboulette hachée
- 2 tomates cerise
- 2 belles carottes
- 8 rondelles de concombre
- Sel et poivre

Préparation :

- Faites cuire les œufs durs pendant 10 minutes, puis épluchez-les ;
- Coupez délicatement les œufs dans le sens de la longueur, retirez les jaunes et déposez-les dans un bol ;
- Ecrasez avec une fourchette les jaunes du bol avec la mayonnaise, la ciboulette, le sel et poivre ;
- A l'aide d'une cuillère à café, remplissez chaque blanc d'œuf avec cette préparation ;
- Coupez les tomates cerise en deux. Après les avoir épluchés, râpez les carottes et les concombres ;
- Dressez l'œuf au milieu de l'assiette, ensuite jouez les artistes : L'œuf pour le nez, une tomate cerise coupée en deux pou la bouche, 2 rondelles de concombre pour les yeux, et la carotte râpée pour les cheveux !

L'astuce du chef :

Mayonnaise maison : mélangez un jaune d'œuf, du sel, du poivre, 1 cuillère à café de moutarde. Ajoutez ensuite un filet d'huile d'olive en remuant progressivement avec énergie.