

OEUFS MIMOSAS RIGOLOS



A VOS SPATULES...PRET, PARTEZ !

Ingrédients : pour 6 personnes

6 oeufs

6 oeufs de caille

3 tomates cerises

de la Mâche (ou de la Roquette)

Poivre en grain

Mayonnaise

Ciboulette

Sel / poivre

Cuire les oeufs durs (10 min, moitié moins pour les oeufs de caille). Couper les tomates cerise en deux et enlever les pépins. Assaisonner votre salade avec la vinaigrette de votre choix puis dresser la salade dans les assiettes.

Couper un peu l'extrémité de chaque oeuf (ceux de la poule !) afin qu'ils puissent se tenir "debout" dans l'assiette. Réserver ces extrémités coupées, elles vous serviront ensuite pour faire un petit chapeau à votre poussin. Ensuite, couper les oeufs en deux dans le sens de la longueur. En extraire les jaunes que vous écraserez dans un bol. Saler, poivrer, ajouter un peu de ciboulette, deux à trois CS de mayonnaise et bien mélanger. Mettre cette mixture dans la poche à douille et remplir toutes vos moitiés d'oeufs. "Recoller" ensemble chaque oeuf puis le poser sur la salade. Coller le chapeau, puis faites deux points de mayo pour les yeux et collez-y deux grains de poivre noir.

Avec les oeufs de caille, nous allons faire des petits champignons : couper également l'extrémité de chaque oeuf pour qu'ils se tiennent debout, ajouter un chapeau avec une moitié de tomate cerise (si ça ne tient pas, remplissez le chapeau de mayo).