



# La Recette de Geneviève

## Œufs Mimosa revisités

Recette pour 6 personnes

### 1 Ingrédients :

Œuf 6 ; sauce mayonnaise nature avec (0,10 l d'huile, 1 jaune, sel poivre) ; salade roquette quelques feuilles ; sauce vinaigrette.

2 Matériel de dressage : 6 verrines (contenance 0.08l).

### 3 Opérations :

- Cuire 6 œufs en les plongeant délicatement dans l'eau bouillante. Comptez 10 minutes dès la reprise de l'ébullition.
- Rafraîchir en fin de cuisson à l'eau courante. Écaler.
- Couper les œufs, séparer les jaunes des blancs.
- Nettoyer les feuilles de roquette. Essorer.
- Passer les jaunes au mouli-julienne ou au robot.
- Préparer la mayonnaise.
- Mélanger la mayonnaise avec les jaunes. La préparation doit être souple.
- Détailler les blancs en petits cubes.
- Préparer une vinaigrette, et assaisonner la roquette.
- Dresser dans les verrines en commençant par le mélange jaune et mayonnaise ; recouvrir avec les cubes de blanc et décorer avec la roquette.

### Conseils :

Sortir vos œufs du réfrigérateur assez tôt avant de les cuire.

Vous pouvez utiliser une mayonnaise de commerce, sans conservateur.