

Edamame, sauce vierge aux pignons de pin rôtis, œuf mimosa

Recette pour 12 Tapas



Description

Dans le fond d'un pot à épices, nous trouvons la salade d'edamame aux zestes de citron. Sur la salade est déposé un demi-œuf Mimosa, le tout arrosé légèrement de la sauce vierge.

L'astuce du chef

Le fait de refroidir tous vos légumes VERTS dans une eau glacée vous permettra de garder leur couleur verte (chlorophylle).

Ingrédients

Edamame

- 600 Ml Edamame (fèves de soya)
- 1 Zeste(s) Citron
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 2 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Sauce Vierge

- 35 Gr Noix de pin
- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises
- 1 Unité(s) Ail haché
- 0.50 Botte(s) Persil
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 100 Ml Huile d'olive

Oeufs Mimosa

- 6 Unité(s) Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Mayonnaise hellmann's
- 1 Pincée(s) Sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 6 Brin(s) Ciboulette

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Coupez les tomates cerises en quartiers. Hachez l'ail et le persil. Torréfiez les noix de pins dans une

poêle, une fois bien chaudes, versez-les dans l'huile d'olive de manière à les faire infuser. Ciselez la ciboulette. Lavez et zestez le citron.

Edamame au citron

Plongez les edamame dans une eau bouillante et salée, durant 8 minutes. Égouttez-les et plongez-les dans une eau froide avec de la glace. Égouttez-les à nouveau, ajoutez les zests de citron et rectifiez l'assaisonnement.

Sauce vierge

Dans un grand bol, mélangez les tomates cerises, l'ail haché, les noix de pin et le persil haché, l'huile d'olive ainsi que le jus de citron. Réservez puis assaisonnez de sel et poivre au moment de servir.

Oeufs Mimosa

Plongez les œufs dans une casserole d'eau bouillante et légèrement vinaigrée pendant 10 min à partir de l'ébullition. Refroidissez-les juste après leur cuisson, puis écalez-les sous un filet d'eau froide. Coupez les œufs en deux sur le sens de la hauteur, enlevez le jaune d'œuf dur, en faisant attention de ne pas déchirer le blanc. Rassemblez les jaunes dans un bol, ajoutez la mayonnaise, la ciboulette et rectifiez l'assaisonnement. Mélangez l'ensemble délicatement, puis placez le mélange dans une poche à pâtisserie avec une douille cannelée. Dans le trou qu'a laissé le jaune dans le blanc, réalisez une belle rosace.

Bon appétit!