

Macédoine de légumes, oeuf Mimosa à la ciboulette |

Recette pour 4 personnes



Description

Dés de légumes assaisonnés à la mayonnaise et aux herbes, accompagnés d'un oeuf farci.

L'astuce du chef

La macédoine aime toutes les sortes de légumes, n'hésitez pas à en rajouter!

Ingrédients

Macédoine

- 150 Gr Carotte
- 150 Gr Pommes de terre
- 150 Gr Pois verts congelés
- 150 Gr Navet
- 150 Gr Haricots verts
- 4 Branche(s) Persil
- 2 Branche(s) Estragon

- Sel et poivre

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Jus de citron
- 125 Ml Huile végétale
- 15 Ml Moutarde de dijon

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Oeufs

- 4 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre blanc
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Lavez et taillez tous les légumes en macédoine (taille d'un petit pois). Cuire la carotte et le navet ensemble dans de l'eau salée, ajoutez les haricots et les pois verts dans les 3 dernières minutes de cuisson. Cuire la pomme de terre dans une eau différente. Ciselez le persil. Cuire les oeufs 10 minutes dans 1 litre d'eau avec le vinaigre blanc.

Mayonnaise

Dans un bol, fouettez le jaune d'œuf et la moutarde. Incorporez l'huile végétale en filet en fouettant constamment jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Terminez avec le jus de citron.

Assaisonnement

Rassemblez tous les légumes et le persil dans un bol, assaisonnez bien et liez avec de la mayonnaise. Écaillez les œufs et coupez-les en 2. Retirez les jaunes des œufs en faisant attention de ne pas briser le blanc. Assaisonnez les jaunes avec la ciboulette et un peu de mayonnaise. Farcir les blancs avec cette préparation.

Bon appétit!