

# Oeufs mimosa sur crostini à l'huile d'olive |

Recette pour 12 tapas

## Description

Un grand classique de la cuisine française, qui vous présente l'oeuf d'une manière simplissime, tout en étant fin et délectable.

## L'astuce du chef

Il est possible d'ajouter 2 minutes à la cuisson des oeufs dur, cela vous assurera un jaune suffisamment cuit.

Réalisez une légère découpe avec un couteau sous le blanc d'oeuf dur, pour s'assurer qu'il est une belle assise dans l'assiette ou sur le crostini, il ne faut pas qu'il tombe sur le côté une fois farcis.

## Ingrédients

### Oeufs Mimosa

- 12 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre blanc
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Jus de citron
- 125 Ml Huile végétale
- 15 Ml Moutarde de dijon
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Crostini à l'huile d'olive

- 8 Tranche(s) fine(s) Baguette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **410 F°**

### Mise en place

Faites cuire les oeufs 10 minutes dans 1 litre d'eau avec le vinaigre blanc.

### Oeuf Mimosa

#### **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, vérifiez l'assaisonnement.

#### **Mimosa**

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.

## Finitions

Farcir les blancs avec la préparation de jaune d'oeuf, idéalement avec une poche à pâtisserie et une douille canelée.

Réalisez une belle rosace.

Déposez un peu de mayo sur les crostini, déposez dessus l'oeuf mimosa.

## Crostini

Coupez de belles tranches de baguette, les déposer sur une plaque de four. Les arroser d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre les tranches.

Rentrez la plaque dans le four pour environ 6 minutes. Surveillez pour avoir une belle coloration dorée.

**Bon appétit!**