



Oeufs mimosa aux sardines

Ingrédients

- 6 œufs
- 1 boîte de sardines à l'huile
- 1/2 citron
- 1 cuillère à soupe de câpres
- sel et poivre
- 3 pincées de curry en poudre

Pour la mayonnaise

- Choisir la recette sans œuf, et faire avec 1/8 l d'huile (voir recettes de base).

Pour le décor

- Quelques feuilles de laitue
- 1 belle tomate
- 1 dizaine d'olives vertes et/ou noires

Matériel

- 1 casserole
- 1 plat pour présenter

- 2 bols
- 1 pot à confiture avec couvercle
- 1 couteau à découper
- 1 couteau d'office
- 1 cuillère à café
- 1 fourchette
- 1 passoire
- 3 assiettes plates
- 1 ouvre-boîte
- 1 planche à découper

Technique

- Mettre les œufs dans l'eau froide et porter à ébullition. Cuire 10 minutes pour les durcir.
- Couper finement les câpres.



- Préparer la mayonnaise dans un bol ou dans le pot à confiture. En mettre 12 cuillérées à café de côté dans un bol. Mettre le tout au réfrigérateur.
- Ouvrir la boîte de sardines, bien les égoutter. Enlever la peau et les arêtes. Les mettre dans l'assiette et les écraser à la fourchette.
- Quand les œufs sont cuits, les rafraîchir sous l'eau froide, les écaler et les couper en 2 dans le sens de la longueur.
- Séparer les blancs des jaunes.
- Mettre 6 demi jaunes dans une assiette avec les sardines (garder les 6 autres demi-jaunes pour la suite). Ajouter le jus du 1/2 citron, saler, poivrer, mettre les pincées de curry.
- Ecraser finement à la fourchette.
- Ajouter la mayonnaise (sauf les 12 cuillérées mises de côté), les câpres hachées et mélanger le tout.
- Remplir les blancs d'œufs avec cette farce, bien les garnir pour redonner la forme d'un œuf.
- Sur une assiette, écraser les 6 demi-jaunes restants, à la fourchette, pour faire le "mimosa".

- Couper la tomate en rondelles.
- Présenter sur le plat la salade et les rondelles de tomates.
- Y poser les œufs garnis.
- Mettre la mayonnaise réservée, en garniture sur les œufs.
- Saupoudrer de "mimosa".
- Décorer avec les olives.
- Mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Truc du chef

- Ne pas faire attendre les préparations en cours à la chaleur, les entreposer au réfrigérateur.

Suggestion

- On peut remplacer les sardines par du crabe ou du surimi.