

Oeufs mimosa aux herbes

Bonjour à toutes et tous

A la veille de Pâques, j'aimerais vous retrouver pour partager une recette gourmande, peu onéreuse, et tout à fait adaptée aux jours printaniers. ☐

On ne présentera plus les **œufs mimosa** : des œufs dur dont le jaune est préparé sous forme d'une crème riche et savoureuse avec de la mayonnaise. (Note : n'hésitez pas à lire la [page wikipédia associée](#), cela vaut le détour en terme d'anecdotes ☐) Ce classique de la cuisine de bistro fait – de ce que j'ai entendu dans les médias – un grand retour dans les restaurants avec des variantes tout aussi originales qu'imprévue. Pour moi, les œufs mimosa sont chargés de souvenirs d'enfance car ma grand mère préparait souvent en entrée pour le déjeuner de pâques. On s'en régalaient aisément, par le crémeux du jaune et la texture ferme du blanc.

Une fois adulte et en cuisine, par oubli, j'en ai rarement préparé. Au grand dam de mes gourmands ou des proches car c'est une recette qui fait mouche à chaque fois (et qui est simple comme bonjour). Un peu comme tout le monde, j'y ai apporté ma petite touche perso , c'est à dire »au fil du thym » , avec quelques herbes du jardin dessus, de la mâche en accompagnement, et une pointe d'acidité dans le jaune pour casser le trop gras. Sans dénaturer la recette originale, cela donne un petit plus fraîcheur / végétal qui sied tout à fait.

J'avais donc envie de partager la recette avec vous pour vous inspirer pour votre menu de pâques ou pour toute autre occasion. La recette étant peu onéreuse, c'est un atout en cette période compliquée. ☐ J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- Oeufs Mimosa aux herbes -



Oeufs mimosa aux herbes

Recette : Oeufs mimosa aux herbes

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 oeufs (gros)
- 4 cuillerées à soupe de mayonnaise (cf. 1)
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- sel, poivre
- 2 brins de persils
- 4 brins de ciboulette
- une poignée de mâche

Réalisation

- Faites cuire les œufs 10 minute dans de l'eau bouillante (œufs durs). Laissez refroidir. (Note : N'hésitez pas à le faire bien en amont de la suite de la recette).
- Écalez les œufs, coupez-les en deux. Retirez délicatement les parties jaunes et placez dans un bol.
- Mélangez avec la mayonnaise, le jus de, sel poivre pour former une crème homogène.
- Garnissez les demi-blanc d'œufs de cette préparation avec une petite ouillière ou une poche à douche. (cf. 2)
- Lavez les herbes et la mâche, égouttez soigneusement. Émincez les herbes et répartissez-les sur les œufs.
- Sur un plat de service, disposez la mâche, les oeufs farcis et conservez au frais jusqu'au service.

Astuces

- (1) Il est évident qu'une mayonnaise maison est la plus gouteuse.
- (2) Vous pouvez remplir cette préparation avec une cuillère à café pour vous faciliter la vie (comptez 1 cuillère à café bien bombée par œufs) ou utiliser une poche à douille avec en bout crénelé pour plus de finesse de dressage.
- (3) Variante : Vous pouvez adapter les herbes à votre convenance : menthe, aneth, basilic en été..
- A l'avance : Vous pouvez préparer une demi journée à l'avance. Conservez bien au réfrigérateur.



© Au Fil du Thym

Oeufs mimosa aux herbes