ŒUFS MIMOSA AU WAKAMÉ ET ULVE (ou algues au choix)

Ingrédients :

Compter deux œufs par personne + 1 jaune pour la mayonnaise
Un bocal de tartare d'algues type Ste Barbe (Algoplus / Roscoff)
Zestes de citron vert.

Recette et cuisson :

Porter l'eau froide à ébullition et y plonger délicatement les œufs durant 9 minutes
Plonger les œufs dans de l'eau froide jusqu'à refroidissement complet, les écaler et les rincer
Couper les œufs en deux et retirer le jaune, les passer au tamis pour obtenir de la poudre jaune comme une fleur de mimosa et y mélanger délicatement le tartare d'algues
Remplir les blancs et saupoudrer de zestes de citron vert pour la fraîcheur.

Remarque **:**

Recette rapide, temps de préparation : 20 mn
Pas d'œufs sortant du réfrigérateur. Ils doivent être laissés à température ambiante au moins 30 mn avant la cuisson. Cette astuce évite le choc thermique et donc la casse de la coquille.

Faire votre mayonnaise habituelle et y ajouter 1 à 2 cc de tartare d'algues

Recette proposée par Elise C d'après le blog d'Anne Hélène, journal d'une breizhienne à Paris
Troc-Recettes du 15-11-2021 - Lanmodez