

# ŒUF MIMOSA

**4 personnes**

4 oeufs

1 jaune d'oeuf

1 verre d'huile d'olive

Sel, poivre

**Préparation :**

- Mettez les oeufs dans une casserole d'eau froide.
- salez, mettez la casserole sur le feu, compter 10 minutes de cuisson à partir de l'ébullition.
- Pendant que cuisent les oeufs, préparer une mayonnaise: mettez le jaune d'oeuf dans un bol, tournez-le avec une cuillère en bois pour former une trame à laquelle vous ajouterez l'huile par petites quantités.
- vous ne salerez la mayonnaise que lorsqu'elle sera entièrement prise.
- les oeufs étant cuits, égouttez-les, passez-les sous le robinet d'eau froide, écalez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- Enlever les jaunes, sans briser les blancs.
- Disposez les blancs sur un plat et remplissez les de la mayonnaise
- Passez les jaunes au mixeur et saupoudrez en les oeufs.
- Servez bien froid