YAOURT A LA COMPOTE DE POMME

Préparation: 10 mn

8 personnes:

1 L de lait entier ou demi-écrémé
1 yaourt nature
De la compote de pommes

1. Mélangez le lait entier et le yaourt au fouet.

2. Disposez dans chaque pot deux/trois bonnes cs de compote de pommes, puis ajoutez le lait.

3. Mettez en marche la yaourtière pour une dizaine d’heure, et laissez au moins deux heures au réfrigérateur.

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 a ajouterez l’huile par petites quantités.
- vous ne salerez la mayonnaise que lorsqu’elle sera entièrement prises.
- les oeufs étant cuit, 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