



ŒUF MIMOSA À L'ESTURGEON FUMÉ ET YAOURT À LA GRECQUE

INGRÉDIENTS (6 PERS)

- 6 œufs bio
- 0,25 L d'huile bio de colza
- 0,05 Kg de moutarde mi forte
- 0,05 Kg d'esturgeon fumé à chaud
- Ciboulette
- Persil
- Aneth
- 0,15 kg de yaourt grec
- 1 citron jaune
- 6 tranches de pain noir (nordique) du boulanger
- 0,1 Kg de jeunes pousses d'épinard



PRÉPARATION

Faire cuire les œufs dur 9 minutes dans une eau bouillante salé et vinaigré. Les sortir, casser légèrement les coquilles et les mettre dans un bac d'eau glacée.

Émincer finement l'esturgeon fumé. Émincer les herbes fraîches. Zester le citron jaune et presser le jus. Mélanger les herbes fraîches et le zeste dans le yaourt à la grecque.

Réaliser le toast de pain noir. Rincer les jeunes pousses d'épinards.

Écaler les œufs, les couper en deux. Récupérer le jaunes dans un bol, réserver les blancs. Monter une mayonnaise avec les jaunes d'œuf cuit, la moutarde, du sel et du poivre, un trait de jus de citron. Ajouter l'huile petit à petit.

Dressage : Sur le toast déposer un cuillère de yaourt, quelques pousses d'épinard, le demi blanc d'œuf le remplir de mayonnaise aux jaunes d'œuf dur, et ajouter quelques lamelles d'esturgeon fumé.

