

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 4

Découvrez une nouvelle recette qui ré invente le classique œuf mimosa.

Préparation

Etape 1

Faites cuire quatre œufs durs.
Monter deux blancs en neige en ajoutant une pincée de sel et un peu de sucre.
Formez des petits moules et cuire au four vapeur 80° pendant 6min

Etape 2

Concassez les noix, puis faites-les torréfier légèrement dans une poêle chaude pour libérer leurs arômes.
Concassez finement les biscuits et ajoutez un peu d'huile pour lier le tout. Réservez.
Mélangez la moutarde avec le persil haché et le pesto. Ajoutez un peu de texture pour bien lier les ingrédients ensemble.

Etape 3

Pour le montage, utilisez le même moule qui a servi à cuire la meringue salée.
Commencez par déposer les biscuits concassés au fond du moule, puis tassez bien pour créer une base solide.
Posez ensuite la meringue salée sur les biscuits.
Ajoutez le mélange de moutarde, pesto et les ingrédients liés sur la meringue.
Tamisez les blancs d'œufs durs sur le mélange, puis terminez avec les jaunes d'œufs tamisés.

Etape 4

Pour la décoration, parsemez de persil haché, de noix concassées et ajoutez une pointe de mayonnaise parfumée.

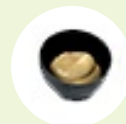
Ingrédients



6 pièce(s) Œuf vrac



25 g Persil coupé



15 g Moutarde



25 g Pesto vert



40 g Noix décortiquée



5 cl Huile d'olive vierge extra



Texture gélatine



100 g Assortiment salé tradition

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1265
Matières grasses (g)	5.3
Dont acides gras saturés	23.9
Glucides (g)	11.7
Dont sucres	2.1
Protéines (g)	10.6
Sel (g)	0.77