




POUSSINS ET MIMOSA

MBMC

 POUSSINS ET MIMOSA



Parce qu'à Pâques il n'y a pas que le chocolat qui compte, il y a aussi les bons repas partagés en famille. Pour bien commencer je vous propose de réaliser des oeufs mimosa spécial Pâques.
Ingrédients pour 4 personnes (8 oeufs)



Préchauffez le four à 180°.
Placez les oeufs dans une casserole, ajoutez le vinaigre blanc et recouvrez d'eau.
L'astuce du chef: le fait d'ajouter du vinaigre blanc dans la casserole permet au jaune de se centrer dans l'oeuf, et cela empêche aussi le blanc de sortir de la coquille si jamais l'oeuf se brise pendant la cuisson.
Portez le tout à ébullition. Quand l'eau commence à frémir, comptez 9min de cuisson.
Après les 9 minutes de cuisson, plongez les oeufs dans un saladier d'eau très froide, pour stopper la cuisson.





Sur une plaque cuisson recouverte de papier sulfurisé déposez un petit tas de parmesan en poudre, étalez le avec le dos d'une cuillère pour former de petits ronds, laissez une belle épaisseur afin que les tuiles de parmesan soient solides.

Enfournez à 180° pendant 11 min.

Une fois cuites, sortez la plaque du four et laissez refroidir.



Ecalez les oeufs.

Coupez la base de l'oeuf sur quelques millimètres afin que celui ci tienne droit.



Coupez ensuite l'oeuf en deux dans la largeur, sans entamer le jaune, pour pouvoir le séparer plus facilement du blanc.





Dans un blender, mixez les jaunes d'oeufs durs, les betteraves et la moutarde jusqu'à obtenir une purée épaisse et homogène.

Ajoutez ensuite l'huile petit à petit dans le blender en marche pour monter la mayonnaise.

Cette étape peut aussi se réaliser au fouet, pour cela écrasez les jaunes d'oeufs et les betteraves à la fourchette, puis ajoutez la moutarde, mélangez et montez à l'huile comme une mayonnaise.



Entaillez le chapeau de l'oeuf, et placez y un morceau de tuile de parmesan pour y dessiner la crête du poussin.

Faites de même pour le bec en vous aidant de la pointe du couteau.

Pour les yeux, j'ai choisi de planter deux grains de poivre, vous pouvez aussi utiliser des clous de girofle.



Placez dans un plat le fond de l'oeuf, garnissez le de la mayonnaise à la betterave à l'aide d'une poche à douille cannelé, ou d'une simple cuillère recouvrez le tout délicatement, sans écraser la mayonnaise, avec le chapeau.

Vous pouvez garnir le fond de votre plat du reste de betteraves cuites et d'un jaune d'oeuf émietté.





Votre entrée de Pâques est prête, il est maintenant temps de passer à la dégustation et je vous assure que c'est Eggcellent !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr