

LES OEUFS MIMOSAS



Ingrédients :

- 3 œufs
- sel
- 1500 g d'eau
- Pour la mayonnaise :
- 1 œuf à température ambiante
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1/2 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
- 1 pincée de sel et poivre
- 100 g d'huile de tournesol

Préparation :

- Pour la mayonnaise :
- séparer le blanc du jaune et réserver le blanc.
- insérer le fouet dans le bol et ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre et régler 3 minutes à vitesse 4, en même temps, positionner le gobelet dans le couvercle (maintenir le gobelet avec votre main et verser l'huile en mince filet sur le couvercle du bol, l'huile tombera goutte à goutte sur le couteau et sera aussitôt émulsionnée avec les autres ingrédients) réserver dans un récipient.
- Les œufs :
- placer les œufs dans le panier de cuisson
- nettoyer le bol, le remplir de 1500 g d'eau froide, sel puis insérer le panier de cuisson dans le bol et programmer 15 minutes à 100° vitesse 1
- sortir le panier à l'aide de la spatule et passer les œufs sous l'eau froide. Puis, écarter les œufs, les couper en deux dans le sens de la longueur et prélever délicatement les jaunes à l'aide d'une petite cuillère. mettre dans le bol, les jaunes d'œufs et régler 5 secondes à vitesse 4
- racler les parois du bol avec la spatule. Ajouter la mayonnaise aux jaunes et mixer 10 secondes à vitesse 3
- garnir les demi-blancs d'œufs avec la préparation à l'aide de la boule décor de Tupperware

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>