

# DFM 930 CHAUD DEVANT 2020

## « Les Bons Petits Plats de Francette »

### ŒUFS MIMOSA FUMÉ AU THÉ

Préparation : 30min, Repos : 1 semaine, Cuisson : 20min, Pour : 4 personnes

Ingrédients : 4 gros œufs, 3 brins d'aneth, 3 brins de cerfeuil, 1/2 botte de ciboulette, 3 cuillères à soupe de thé fumé (lapsang souschong), par exemple.

Pour la mayonnaise : 1 jaune d'œuf, une cuillère à café de moutarde de Dijon, 8cl d'huile d'olive neutre, au choix, 1 filet de jus de citron, sel, poivre.

Placez les œufs dans un bocal avec le thé fumé, fermez hermétiquement le bocal et laissez reposer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière pendant une semaine (ou trois jours au minimum).

Le jour du repas, préparez la mayonnaise. Mélangez le jaune d'œuf et la moutarde, salez et poivrez. Versez l'huile d'olive et la moutarde en filet sans cesser de mélanger. Ajoutez 1 filet de jus de citron et mélangez de nouveau. Réserver au réfrigérateur.

Portez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les œufs. Faites-les cuire 8 à 10min. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Écales-les, coupez-les en deux et récupérez les jaunes. Râpez-les et mélangez-les avec 1 ou 2 cuillères à soupe de mayonnaise, selon le goût. Remplissez les demi-blancs d'œufs avec le mélange jaune mayonnaise. Ciselez finement les herbes et parsemez-en les œufs. Poivrez et salez légèrement si nécessaire.

Bon à savoir : Vous pouvez remplacer la mayonnaise par de la crème fraîche. Vous pouvez aussi préparer des œufs marbrés. Faites cuire les œufs durs pendant 10min dans de l'eau bouillante salée.

Sortez-les de la casserole avec une écumoire. Craquelez les coquilles avec le dos d'une cuillère. Ajoutez 4 cuillères à soupe de thé lapsang souchong et 2 cuillères à soupe de sauce soja dans l'eau bouillante. Laissez frémir 2min, éteignez le feu.

Remettez les œufs dans la casserole d'eau et laissez reposer jusqu'à refroidissement.