

ŒUF MIMOSA AU CHORIZO ET AU PLANTAIN

Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeufs	8 pcs
chorizo	20 gr
graines de plantain lancéolé	2 c. à s. (préalablement torréfiée à sec dans un poêle)
sel et poivre	
jaune d'oeuf	1 pc
Moutarde	1 c. à s.
Jus de citron	1 c. à c.
Huile de tournesol	150 ml (ou colza)
plantain lancéolé	10 feuilles

Préparation

1. Cuire les œufs 10 minutes dans l'eau bouillante salée. Les refroidir rapidement.

2. Couper le chorizo très finement et réserver.

3. Laver les feuilles de plantain, les sécher et réserver.

4. Préparer la mayonnaise : dans un grand bol, déposer le jaune d'œuf et la moutarde ainsi qu'une première pincée de sel. Verser par-dessus le jus de citron. Incorporer très progressivement l'huile en fouettant énergiquement pour faire prendre la mayonnaise. Ajouter ensuite le plantain très finement haché ou mixé selon le goût souhaité. Assaisonner de sel et de poivre.

Ajouter environ le même poids de mayonnaise que celui des jaunes d'œufs. Remplir les blancs avec le mélange, et décorer avec quelques graines de plantain préalablement torréfiées à sec dans une poêle.
