

# OEUFS FARCIS À LA MAYONNAISE VERTE D'ALLIAIRE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'alliaire	4 gr
Amandes	12 gr (pour lier)
citron	0.50 c. à c.
Lait de riz	1 c. à s. (ou de l'eau)
Huile de colza	7 cl
Oeufs	2 pc
Gros sel	0 Quantité souhaitée
Ciboulette	0 Quantité souhaitée (pour la décoration)
Sel, poivre	
Oeufs de lompe	0 Quantité souhaitée (pour la décoration)
Pain	0 Quantité souhaitée (pour apporter un peu de croquant en croûtons)

## Préparation

1. Préparer les ingrédients : monder les amandes, réduire en purée. Presser le citron.

2. Confectionner la mayonnaise : dans un récipient adéquat, délayer la purée d'amandes à la fourchette avec le jus de citron. Mixer l'huile le lait de riz (ou l'eau) et les feuilles d'alliaire. Incorporer une c. à s. puis une deuxième dans le mélange précédent. Mélanger vigoureusement pour rendre la crème homogène. Saler. Continuer à incorporer l'huile progressivement en battant bien le mélange.

3. Cuire les œufs durs et les farcir : ôter le jaune d'œuf et l'incorporer à la préparation. Décorer avec de la ciboulette et du gros sel.

4. Recommandation : Mayonnaise très épaisse, qui tient bien, se conserve au réfrigérateur quelques jours.

en restant figée et compacte / Garnir de quelques oeufs de lompe / Dresser sur un toast ou garnir de croûtons pour apporter un peu de croquant

---

---