OEUFS FARCIS À LA MAYONNAISE VERTE X CUISINE SAUVAGE **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 i	ngrédients :	monder les	amandes,	réduire en purée	e. 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.

croutons pou	croûtons pour apporter un peu de croquant				