

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	1/2 c. à c.
Lait de riz	1 c. à s. (ou de l'eau)
Huile de colza	7 cl
Oeufs	2 pc
Gros sel	Quantité souhaitée
Ciboulette	Quantité souhaitée (pour la décoration)
Sel, poivre	
Oeufs de lompe	Quantité souhaitée (pour la décoration)
Pain	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.

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
