

# Oeuf mimosa gambas

Pour 4 personnes

- 5 œufs bio
- 8 gambas crues
- 1 branche d'aneth
- Piment d'espelette
- 1 demi citron jaune
- Huile de tournesol
- Huile d'olive
- Sel / poivre
- 1 c à s de moutarde de Dijon

## Dressage

- Dans une assiette, disposez le mimosa par ci, par là et par-dessus les 8 moitiés d'œufs.
- Sur chaque moitié, déposez une demi cuillère à café de mayonnaise et une petite feuille d'aneth pour la déco.

## Préparation

- Faites bouillir de l'eau dans une casserole afin de cuire les œufs, lorsqu'elle bout plongez délicatement 4 œufs et chronométrez 10 min.
- On va utiliser le 5<sup>ème</sup> œuf pour monter une mayonnaise.
- Séparez le blanc du jaune et mettez le jaune dans un bol avec la moutarde.
- Dans une main un fouet, dans l'autre la bouteille d'huile de tournesol !
- Vous fouettez délicatement toujours dans le même sens, tout en versant de l'huile en filet (tout doucement).
- Lorsque vous avez l'équivalent de deux cuillères à soupe de mayo, mettez deux pincées de piment d'espelette, salez, poivrez, goûtez et rectifiez si besoin.
- Décortiquez les gambas, et coupez-les finement en tartare. Dans un bol, mélangez les gambas avec deux filets d'huile d'olive, le jus et le zeste d'un demi citron, du sel, du poivre et du piment d'espelette, goûtez et rectifiez si besoin !
- Les œufs sont cuits, on les écale, on les coupe en deux et on les vide de leur jaune que l'on met de côté dans un bol.
- On écrase les jaunes pour former le « mimosa ».
- On remplit les blancs par notre tartare de gambas.

