

## Verrines Oeuf Mimosa



**Pour réaliser cette recette, il vous faut...**

**- Pour 6 mini verrines -**

- 4 oeufs
- 80 grammes de mayonnaise
- Quelques bruns de ciboulette

**Go !**

- \* Cuire les oeufs une dizaine de minutes dans l'eau bouillante. Les refroidir sous l'eau froide puis les écaler.
  - \* Séparer les blancs des jaunes et les disposer dans 2 bols.
- \* Ecraser les jaunes à la fourchette, y ajouter la mayonnaise (1 jaune d'oeuf, 1 grosse cuillère à café de moutarde, et verser l'huile petit à petit, en fouettant énergiquement, jusqu'à obtenir une belle consistance. Saler. J'y ajoute toujours de l'ail et de l'oignon). Mélanger et ajouter la ciboulette ciselée.
  - \* Mixer les blancs.
- \* Monter les verrines en alternant les couches de jaune et de blanc. Et décorer, pourquoi pas, avec des petits bruns de ciboulette.