

PAR STÉPHANE ABADIE

MIMOSA D'OEUF AUX ASPERGES VERTES ET MAYONNAISE AU RAIFORT

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 botte d'asperges vertes
- 2 oeufs frais
- 1 morceau de pain de campagne
- Quelques tiges de ciboulette
- Mayonnaise
- Raifort
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Préparation:

Éplucher la base des asperges si nécessaire. Les cuire dans l'eau bouillante salée et les refroidir à l'eau glacée.

Pendant ce temps, cuire les oeufs pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

Tailler de fines tranches de pain. Les arroser d'un filet d'huile d'olive et les faire sécher au four à 120°C durant quelques minutes.

Agrémenter la mayonnaise d'un peu de raifort.

Écaler les oeufs. Passer les blancs et les jaunes au tamis séparément.

Disposer les asperges sur les assiettes. Parsemer de blancs et de jaunes d'oeufs et d'un peu de ciboulette finement ciselée.

Agrémenter de quelques pointes de mayonnaise au raifort et de chips de pain.

