Œufs mimosas au homard : Parfait pour la fête des Pères !

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – FÊTE DES PÈRES – FRUITS DE MER – OEUFS – REPAS



NOMBRE DE PORTION : 12 DEMI-OEUFS

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 œufs à la coque
- Chair d’un homard de grosseur moyenne coupé en cubes
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- ½ c. à thé de poudre de moutarde
- 1 c. à thé de poudre d’ail
- 1 c. à thé de sauce sambal oelek
- 1 c. à thé de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à soupe de jus d’orange sanguine (ou jus de citron)
- 2 c. à soupe de feuille de céleri (l’extrémité du céleri)
- Sel/poivre au goût
- Piment d’Espelette au goût
- Quelques noisettes concassées (ou noix de votre choix)

Préparation

1. Couper les œufs à la coque en deux, puis retirer méticuleusement les jaunes d’œufs ; déposez-les dans un bol de grosseur moyenne.
2. Dans le même bol, ajouter tous les ingrédients un à la suite de l’autre, en gardant quelques beaux morceaux de chair de homard, ainsi que les noisettes pour la fin.

3. Bien assaisonner de sel et de poivre.
4. Une fois le mélange bien amalgamé, farcir les demi-œufs d’environ 1 cuillère à soupe de mélange.
5. Déposer vos œufs dans une belle assiette de présentation, puis terminer en ajoutant un beau morceau de homard sur chaque œuf, saupoudrer de piment d’Espelette, de quelques feuilles de céleri, puis des noisettes concassées.
6. Terminer avec un trait de jus d’orange sanguine (ou de jus de citron), de fleur de sel et déguster sans modération !