Oeufs mimosa au crabe

Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	20min	6min

Salut! Je te propose ici une petite entrée super sympa et facile à réaliser : des oeufs mimosa garnis avec de la chair de crabe et accompagnés d'une salade de livèche! La recette est largement inspirée d'une entrée que j'ai dégustée cet été à la brasserie du Grand Chêne à Lausanne, je l'ai recrée de mémoire. J'utilise de préférence de la chair de tourteau, mais il est également possible d'utiliser du crabe royal ou de la chair de crabe en boite; dans ce dernier cas, égoutte-la bien. Pour la mayonnaise, j'en réalise une maison avec du jus de citron vert et une pointe de piment de Cayenne, mais il est tout à fait possible d'en utiliser une du commerce.

Liste des ingrédients

Pour les oeufs mimosa

6 oeufs

3-4 cs de mayonnaise (maison ou du commerce)

200 g de chair de crabe

1 branche de céleri

1/2 bouquet de ciboulette

3 branches d'estragon

1 cc de zeste de citron

1/2 cc de paprika

1/4 cc de poivre noir moulu

1/4 cc de sel

Pour la salade de livèche

1 gros bouquet de livèche

1 cs d'huile d'olive

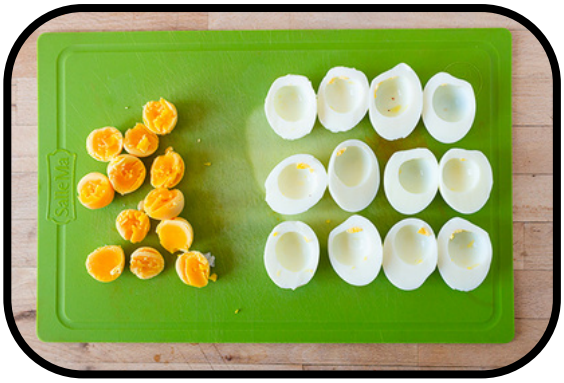
2 cc de vinaigre de xérès

Fleur de sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1

Fais cuire les oeufs durs: commence à eau froide et compte 6 minutes dès les premiers bouillons. Plonge les oeufs dans un bain d'eau glacée puis écale-les, coupe-les en deux et sépare les jaunes des blancs.



2

Détaille le céleri en brunoise, cisèle finement la ciboulette et l'estragon et mélange-les avec la chair de crabe et le zeste de citron.



3

Écrase les jaunes d'oeuf à la fourchette (tu peux éventuellement les passer au tamis pour un rendu très fin) et mélange-les avec la mayonnaise et la chair de crabe, assaisonne avec le paprika, le sel et le poivre.



4

Pour la salade, effeuille la livèche et mélange-la avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et poivre.



5

Répartis l'appareil jaune d'oeuf-crabe dans les blancs d'oeufs puis présente-les avec la salade de livèche. Bon app'

