

# Œufs mimosa aux anchois



**Pour 2 personnes**

3 œufs

Filets d'anchois salés

Salade

Ciboulette

**Pour la mayonnaise :**

Œuf

Moutarde

Huile d'olive

Sel et piment

d'Espelette

**Pour la vinaigrette**

vinaigre (de Xérès)

Moutarde à

l'ancienne

Huile d'olive

Sel et piment

d'Espelette

Prépare la mayonnaise. Porte à ébullition l'eau. Plonges-y les œufs et les cuire pendant 9 min. Passe les aussitôt sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Écale les œufs, taille-les en deux puis retire les jaunes. Verse les deux tiers des jaunes dans un mortier, ajoute les anchois taillés en petits morceaux, puis pile jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoute la mayonnaise et mélange. Farcis les blancs des œufs avec cette préparation, en donnant à la farce la forme du jaune entier. Pile le reste des jaunes durs à travers une passoire et saupoudres-en les œufs farcis. Dans un saladier, prépare une vinaigrette en mélangeant le vinaigre, la moutarde à l'ancienne, le sel et le piment d'Espelette. Ajoute l'huile sans émulsionner. Roules-y la salade. Dépose la salade dans un plat rond et dispose les œufs mimosa en couronne. C'est prêt !