

Oufs mimosa sauce cocktail



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
20 PCE	Oeuf frais	~
0.4	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
0.01	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.2	Vin de France blanc 11° en BIB 10 L FRANC	0263829
0.03	Vinaigre balsamique blanc en bidon 2 L BORGES	0247055
0.01	Moutarde forte de Dijon en seau 1kg DIJONA	0030283
0.03	Ketchup EDC en bouteille 355 g MARTIN	0280136
0.001	Estragon déshydraté en feuille en boîte 90 g	0170862
0.02	Cognac dénaturé 40° en bidon 2 L MARMITON	0036182
PM	Sauce Worcestershire en flacon verre 150 ml HEINZ	0087715
PM	Sauce piquante fumée Zephyr EDC en bouteille 100 g MARTIN	0286397
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
PM	Salade	~

Étapes de préparation

- 1 Cuire la moitié des œufs durs. Les refroidir. Les écaler délicatement.
- 2 Clarifier l'autre moitié des œufs. Réserver 1/3 des jaunes pour la mayonnaise et tous les blancs pour le plat.

- 3 Mettre l'échalote et l'estragon à réhydrater dans le vin blanc. Faire réduire quasiment à sec sur feu doux. Ajouter le Cognac.
- 4 Préparer la sauce cocktail : Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel, le poivre blanc et le vinaigre. Verser l'huile en filet, sans jamais cesser de fouetter. Ajouter le cognac avec l'échalote et l'estragon confits. Puis ajouter le ketchup, la sauce anglaise et la sauce piquante. Vérifier et corriger l'assaisonnement.
- 5 Cuire les blancs d'œufs : sans les fouetter avant de les verser sur une plaque à pâtisserie couverte d'un film alimentaire très légèrement huilé et de manière bien uniforme. Recouvrir d'un autre film alimentaire également graissé. Enfourner à 120°C dans un four mixte (50% de vapeur). Laisser cuire jusqu'à que l'ensemble de la plaque blanchisse. Sortir du four et laisser refroidir.
- 6 Récupérer les œufs durs écalés et refroidis. Les couper en 2 dans la longueur et délicatement retirer les jaunes durs.
- 7 Réserver les 1/2 blancs d'œufs et tamiser les jaunes.
- 8 Oter le film alimentaire du dessus de la plaque garnie de blancs d'œufs. Etaler un peu de la sauce cocktail. Rouler l'ensemble comme un maki. Couper délicatement en tronçons.
- 9 Garnir 1/2 des blancs d'œufs durs avec de la sauce cocktail.
- 10 Dresser sur un lit de salade les 1/2 blancs garnis et les tronçons de blancs de manière harmonieuse. Ajouter quelques touches de ketchup et les jaunes tamisés.
- 11 Servir bien frais.