Œuf mimosa au Marbre de Moyon Barbichette



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **10 min.**

Ingrédients

- 60 g de Marbre de Moyon Barbichette
- 4 œufs
- 5 cl d’huile d’olive O-Med
- 2 sachets de thé noir English Breakfast Kusmi
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????
Temps de pause : 1 heure

1. Dans une casserole d’eau bouillante, faites cuire les œufs 8 minutes.
2. Parallèlement, préparez le thé noir en plongeant les sachets dans l’eau bouillante.
3. Égouttez les œufs et, à l’aide du dos d’une cuillère, créez des impacts sur la coquille et plongez-les dans du thé noir bien chaud 2 minutes pour finir la cuisson.
4. Laissez mariner les œufs une heure dans un nouveau thé à température ambiante avant de les écaler. Découpez le haut des œufs et récupérez les jaunes.
5. À l’aide d’un mixeur, malaxez le jaune avec le fromage et incorporez l’huile d’olive en filets. Rectifiez l’assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin.
6. Placez la crème obtenue dans une poche à pâtisserie munie d’une douille cannelée et garnissez l’intérieur des blancs d’œufs marbrés.
7. Servez en entrée accompagnée d’une salade de mâche.