

Oeufs mayo comme au bistrot



Annick Jeanmairat

Journaliste productrice
61, rue des Bains
1205 Genève



Présentatrice de l'émission culinaire **Les Saisons de Pique-Assiette** sur la RTS, tournée dans sa propre cuisine à Genève, Annick Jeanmairat a conquis un nombreux public grâce à son humour, sa bonne humeur, et son credo : faire simple et bon. Ses livres de recettes ultra faciles (13 ouvrages publiés à ce jour) ont fait d'elle l'idole des novices en cuisine.

 4 personen

INGRÉDIENTS

6 gros œufs (70 g et +)
1 jaune d'œuf
2 dl d'huile de tournesol
1 belle cs de moutarde de Dijon
1 cs de vinaigre
1 bouquet de ciboulette
1 bouquet de persil plat (ou d'estragon)
1 bouquet de cerfeuil
1 citron bio
Sel fin
Poivre du moulin

PRÉPARATION

Annick Jeanmairat réalise une recette pour notre invité d'honneur L'Oeuf Suisse

- Commencer par préparer la mayonnaise : mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde, le vinaigre, et 1 pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre.
- Mettre dans le bol du robot, puis ajouter progressivement l'huile en très fins filets (sinon elle risque de trancher). Si on monte la mayonnaise à la main, veiller à fouetter vite et très régulièrement.
- Une fois la mayonnaise montée, la détendre avec 1 ou 2 cs d'eau bouillante, de manière à ce qu'elle soit souple et nappante. L'eau bouillante permet aussi de la stabiliser.
- Hacher le bouquet de cerfeuil, la moitié du bouquet de ciboulette, et l'équivalent de 2 cs de persil. Ajouter à la mayonnaise.
- Râper la moitié du zeste du citron. Ajouter à la mayonnaise.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



- Porter une grande casserole d'eau à ébullition, ajouter délicatement les œufs à l'aide d'une écumoire, puis cuire à frémissement 8 minutes 40. Le jaune d'œuf ne doit pas être dur, il doit être « mollet plus », ou gras-cuit.
- Stopper la cuisson des œufs dans un saladier d'eau froide, puis les écaler : les tapoter doucement sur le plan de travail, puis les replonger dans le saladier. Cela aide grandement l'opération.
- Couper les œufs en deux ; déposer 3 moitiés par assiette, jaune contre l'assiette.
- Les recouvrir généreusement de mayonnaise (ils doivent disparaître dessous !)
- Déguster avec une salade verte et du bon pain (pour saucer !)

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE