

## Oufs mimosa et mayonnaise végétale à la noisette

By Laurence Salomon



85

### Qui c'est ?

Passionnée de cuisine et naturopathe de métier, Laurence Salomon mise sur une cuisine alliant plaisir et santé. Convaincue que la santé dépend de l'alimentation, elle ne travaille qu'avec des produits locaux issus de l'agriculture biologique. À Annecy, son restaurant **Nature & Saveur** suit sa devise : « Bon, beau, sain et digeste ».

Pour 4 personnes

- 4 œufs bio ou fermiers
- 100 ml de lait de soja nature
- 50 ml d'huile de noisette
- 15 noisettes
- ½ bouquet de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 1 filet de jus de citron
- Sel fin non raffiné

• Rincez le persil, pelez la gousse d'ail et hachez-les grossièrement. Placez-les dans le bol d'un blender avec le lait de soja, l'huile de noisette et quelques pincées de sel. Mixez 20 s, et ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Le mélange prend une consistance crémeuse grâce à l'acidité du citron, arrêtez alors de mixer. Réservez au

réfrigérateur.

• Plongez les œufs dans une casserole d'eau froide salée et laissez cuire pendant 7 min à partir de l'ébullition. Stoppez la cuisson dans un bain d'eau froide.

• Écalez et coupez les œufs en deux dans le sens de la longueur. Retirez les jaunes et placez-les dans un récipient creux. Écrasez les jaunes à la fourchette en mélangeant avec 1 à 2 c. à s. de mayonnaise végétale. Garnissez le creux des blancs d'œufs avec cette préparation, filmez et réservez au frais.

• Émincez les noisettes à l'aide d'un couteau. Faites-les légèrement griller dans une poêle en remuant souvent et parsemez-en les œufs.

### LE PLUS DU CHEF

Accompagnez les œufs mimosa d'une poignée de roquette.

