



ŒUF MAYO

HUILE INFUSÉE AU PIMENT

à partager

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 10 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 1 c-a-s de moutarde
- 1 c-a-s de miel de fleurs
- Fleur de sel
- Poivre
- Huile infusée au piment Zyos
- Huile de pépin de raisin
- Sarrasin

DÉROULÉ

Mélangez au fouet les jaunes d'œuf, la moutarde, le miel, 1 pincée de fleur de sel, 1 tour de moulin poivre, l'huile d'olive infusée au piment puis montez la mayonnaise à l'huile de pépin de raisin.

Cuire les œufs pendant 8 min dans l'eau bouillante puis les passez sous l'eau froide pour stopper la cuisson.

Déposez votre sarrasin sur une plaque avec papier sulfurisé et mettre au four à 180° pendant 20-25 min pour le torréfier.

DRESSAGE

Coupez vos œufs en deux et disposez les sur une belle planche en bois.

Déposez votre mayonnaise sur chacun d'entre eux puis parsemez les de votre sarrasin torrifié.