

Oeufs mollets en sauce

Ingrédients

Pour 4 personnes

mayonnaise:

(env. 3 dl)

2 jaunes d'oeufs

2 cc de vinaigre de vin blanc

1 pincée de sucre

1 cc de moutarde

1/2 cc de sel

2,25 dl d'huile

2 cs de jus de citron

sel, poivre

sauce:

2 cs de mayonnaise

2 cs de crème acidulée

100 g de filets de truite, fumés, finement hachés

2 filets de sardines, finement hachés

1 cs de ciboulette, finement coupée

1 cornichon au vinaigre, coupés en petits dés

1 cs de câpres

sel, poivre

6 oeufs mollets

ciboulette pour décorer



Préparation

1. Mayonnaise: mélanger les jaunes d'oeufs, le vinaigre, le sucre, la moutarde et le sel dans un petit bol en acier chromé. Chauffer au bain-marie en remuant constamment à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une masse onctueuse. Laisser refroidir.
2. Verser l'huile lentement tout en remuant constamment. Ajouter le jus de citron, assaisonner et mettre au frais.
3. Sauce: mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement.
4. Couper les oeufs en deux, les sortir de la coquille à l'aide d'une cuillère. Disposer les moitiés sur les assiettes, décorer. Servir la sauce, évent. dans les coquilles vides.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 732 kcal; protéines: 18 g; lipides: 74 g; glucides: 2 g.