



## œuf mimosa poussin

L'œuf mimosa est un classique ! Une façon de manger les œufs que les enfants adorent. Nous vous proposons d'ajouter une touche d'originalité dans votre recette d'œuf mimosa en les présentant sous forme de petits poussins qui sortent de l'œuf. Les enfants vont adorer. Une bonne idée de recette pour Pâques ou le printemps.

### ***Ingrédients pour 4 œufs :***

- 4 œufs
- de la mayonnaise :
  - 1 jaune d'œuf
  - de la moutarde
  - de l'huile
  - du jus de citron

### ***Et pour la décoration :***

- Des olives noires
- Une carotte

### ***Préparation :***

1. Commencez par faire cuire vos œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 min.
2. Plongez les directement dans l'eau froide. Cela arrêtera la cuisson.
3. Pendant ce temps, dans un saladier, mettez le jaune d'œuf et ajoutez une demi-cuillère à soupe de moutarde et mélangez.
4. Tout en continuant à mélanger énergiquement, ajoutez 6 cuillères à soupe d'huile.
5. Une fois que votre mayonnaise est bien liée, salez et poivrez.
6. Sortez vos œufs de l'eau froide et enlevez la coquille.
7. Avec un couteau pointu, il va falloir découper l'œuf en forme de coquille ouverte.
8. Enlevez le jaune à l'aide d'une petite cuillère et ajoutez-le à la préparation.
9. Mélangez bien la préparation.
10. Mettez la préparation dans l'œuf et refermez-le.
11. Prenez votre carotte et vos olives et découpez des petits morceaux afin de faire les yeux et le bec du poussin.
12. Il ne vous reste plus qu'à les poser délicatement sur l'œuf mimosa.
13. Votre petit poussin est prêt !

*Petite astuce : N'hésitez pas à découper la base de l'œuf afin que celui-ci tienne debout.*