Oeufs festifs

Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 12 bouchées de demi-oeufs

Ingrédients

16 œufs
1 tasse (250 ml) de mayonnaise
Sel dans l'eau de cuisson
Pousses au choix

Variante miso
½ c. à thé (2,5 ml) de miso local
Une pincée de graines de caméline torréfiées pour la déco (facultatif)
Variante cornichons
2 c. à soupe (30 ml) de cornichons coupés en brunoises + un peu pour la déco

Variante poivrons marinés
1 c. à soupe (15 ml) de poivrons marinés locaux réduits en purée + lanières pour la déco
Piment gorria moulu ou sauce piquante au goût

Variante ail noir
2 gousses d'ail noir écrasées
Une pincée de sumac pour la déco (facultatif)

Préparation

1. Dans une grande casserole, placer les œufs au fond ajouter de l'eau jusqu'à 1 pouce au-dessus de la hauteur des œufs, ajouter le sel, couvrir et porter à ébullition.
2. Lorsque l'eau bout, réduire le feu à minimum et poursuivre la cuisson 10 minutes.
3. Vider la casserole en laissant les œufs dedans et remplir d'eau froide pour les tempérer.
4. Lorsqu'ils sont manipulables, enlever la coquille et les couper en deux sur la longueur.
5. Vider les jaunes dans un bol et les écraser avec une fourchette.
6. Ajouter la mayonnaise et mélanger.
7. Séparer l'appareil dans 4 petits bols et ajouter les ingrédients des variantes. Remettre l'appareil dans les cavités des blancs d'œuf avec une petite cuillère ou une poche à pâtisserie. Décorer et servir.

Quelques petites notes et variantes:

- Vous pouvez facilement faire une demie-recette pour les petits rassemblement, ou la doubler pour les plus gros partys!
- Si une des variantes vous inspire moins, il est possible de garder un quart du mélange "nature" ou encore d'inventer des variantes au gré de sa fantaisie (carvi sauvage, chips de bacon émiettées, morceau de poisson fumé, etc.).