



Oeufs mimosas style bagel au saumon fumé

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHS](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 œufs
- 3 c. à soupe de mayonnaise
- ½ c. à thé de poudre de moutarde
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de sriracha
- 1 c. à thé de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'aneth frais, ciselé
- Sel/poivre au goût

Garnitures :

- 4-6 tranches de saumon fumé *
- 12 câpres géantes
- 1 c. table d'échalote française, hachée
- Sel et poivre
- Assaisonnement Everything Bagel (facultatif)

*La quantité varie selon la grosseur des tranches.

Préparation

1. Déposer les oeufs dans une petite casserole et recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition et retirer du feu. Couvrir et laisser reposer 12 minutes.
2. Retirer la coquille. Couper les oeufs en deux sur le sens de la longueur.
3. Retirer les jaunes et les déposer dans un bol.
4. Ajouter la mayonnaise, la moutarde, la poudre d'ail, la srirache, le vinaigre, le jus de citron et l'aneth.
5. Saler et poivrer au goût. Réduire le tout en purée. Si la texture est trop dense, vous pouvez ajouter un peu de mayonnaise. Ça peut arriver si les jaunes sont très gros.
6. Verser le mélange dans une poche à pâtisserie ou dans un petit sac de type Ziploc.
7. Couper l'extrémité du sac en plastique pour faire un petit trou .
8. Remplir les cavités des blancs d'oeufs avec le mélange.
9. Déposer sur chaque oeuf une petite tranche de saumon, une câpre, une brindille d'aneth et un peu d'oignon.
10. Saler et poivrer au goût. Ajouter un peu d'assaisonnement Everything Bagel au goût.