Oeufs mayonnaise

J'ai récemment vu plusieurs posts avec de superbes photos d'oeufs mayonnaise revisités par la couleur. J'admets que je suis tombée sous leur charme ! Donc, petite recherche pour savoir comment faire, et je vous présente ma revisite des oeufs mayonnaise 😄.

Mes hôtes ont été charmés par cette assiette 🤩.

Et en plus, il faut bien l'admettre, les oeufs mayonnaise, qu'est-ce que c'est bons 😋 !

Je vous présente une recette d'oeufs colorés en violet par des fleurs d'hibiscus, et je vous explique aussi comment colorer les oeufs en bleu ou en jaune ☺️.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 6 oeufs
- Une bonne pincée de bissap (fleurs d'hibiscus séchées)
- 1/4 d'un petit chou rouge
- vinaigre balsamique
- huile de colza
- sel, poivre
- Mayonnaise :
  - 1 jaune d'oeuf
  - huile de tournesol
  - 1 càc de moutarde
  - sel, poivre
- Dressage : graines germées

- Faire cuire les oeufs 5 à 10 minutes à l'eau bouillante salée (le sel permet d'écaler plus facilement les oeufs).
- Les laisser refroidir, les écaler.
- Mettre le bissap dans un bocal "Le Parfait" par exemple. Ajouter les oeufs et couvrir d'eau. Mettre au frais 6 à 12 heures. Plus les oeufs restent longtemps dans l'eau colorée, plus la couleur pénètrera profondément dans l'oeuf.
- Emincer le chou rouge, et l'assaisonner de vinaigrette.
- Préparer la mayonnaise : mettre le jaune d'oeuf, la moutarde, sel, poivre dans un récipient (tous les ingrédients à température ambiante). Battre aux fouets, et ajouter peu à peu l'huile de tournesol tout en fouettant en continu, jusqu'au volume de mayonnaise souhaité.
- Dresser l'assiette juste avant de servir.
- Succès garanti !!

Bonne dégustation,
Pascale