



Les ingrédients pour la recette :

- 9 oeufs frais BIO
- 1 grosse tomate
- 200g de lardons fumés
- 1 laitue

Pour la mayonnaise:

- 1 jaune d'oeuf
- 25g de moutarde forte
- 1g de sel fin
- 5 tours de moulin à poivre
- 200ml d'huile de tournesol

Vinaigrette balsamique pour assaisonner la laitue.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 6 personnes

La réalisation de la recette :

Pour réaliser ce plat emblématique de la cuisine **française**, commencez par vous munir d'œufs durs **ultra frais**. Dans une casserole, mettez les œufs frais avec de l'eau et une pincée de gros sel. Portez à ébullition, puis laissez cuire sur feu moyen pendant **8 minutes et 45 secondes** dès l'ébullition. Une fois cuits, plongez les œufs dans de l'eau froide avec des glaçons pendant environ 5 minutes avant de les écaler délicatement. Réservez-les dans un coin de la cuisine, mais pas au réfrigérateur.

Lavez et coupez les **tomates en deux**, retirez les pépins et coupez la chair en petits dés. Réservez-les dans un récipient. Faites **revenir** les **lardons** dans une poêle jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.

Maintenant, passons à la confection de la **mayonnaise**. Dans un saladier assez grand, séparez les blancs des jaunes d'œufs frais. Mettez les jaunes d'œufs dans le saladier et ajoutez la moutarde, puis assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin. **Fouettez** bien pour dissoudre le sel. Ajoutez ensuite l'huile de tournesol en filet tout en fouettant vigoureusement. Après environ 5 secondes, continuez à ajouter un filet d'huile tout en continuant de fouetter énergiquement. Vous devriez observer un changement d'aspect de votre préparation, qui prendra une texture de crème ferme. Une fois que vous avez ajouté suffisamment d'huile, votre mayonnaise devrait être prête. Vérifiez l'assaisonnement.

Mettez la mayonnaise dans une poche à **douille munie** d'une douille cannelée. Coupez les œufs durs en deux et garnissez-les généreusement de mayonnaise. Disposez à côté de la **laitue fraîchement** lavée assaisonnée de vinaigrette **balsamique**, puis ajoutez les lardons et les dés de tomates par-dessus. Servir dès que possible.