

# *les œufs mimosa au café*

---

POUR QUI ? quatre amateurs de brunch

QUAND ? le brunch du dimanche

POURQUOI ? parce que le café, on peut faire autre chose que le boire

**une cuillère à soupe de moutarde de la Maison Clarence**  
**15 cl d'huile de tournesol**  
**cinq œufs de poule Marans d'Etienne Godart**  
**une cuillère à soupe de café moulu Terres de Café X papa sapiens**  
**une pincée de sel**

---

mettre une casserole d'eau sur le feu, porter à ébullition puis y déposer quatre œufs.

les laisser cuire 10 minutes, soit le temps qu'ils deviennent durs.

les sortir et les laisser refroidir.

casser l'œuf restant dans un saladier, et ne garder que le jaune. y ajouter la moutarde, puis commencer à battre en ajoutant progressivement l'huile de tournesol.

faire monter la mayonnaise.

une fois que vous ne sentez plus votre bras, c'est prêt !

la mayonnaise a une jolie consistance, vous pouvez y ajouter le café et la pincée de sel et mélanger une dernière fois. réserver.

écaler les œufs - psssst cela veut dire retirer la coquille - et les couper en deux dans le sens de la longueur. retirer les jaunes et les mélanger à l'aide d'une fourchette avec la mayonnaise.

remplir les œufs avec cette mayonnaise. saupoudrer légèrement de café et servir.

prévenir quand même, car c'est un peu fort de café.