

Œufs multicolores

Pour 4 personnes: 7 œufs; 25 cl d'huile; 2 cuillerées à soupe de vinaigre; 1 cuillerée à soupe de moutarde; 1 cuillerée à café de paprika; 1 demi-cuillerée à café de safran en poudre; 1 cuillerée à soupe de persil haché; quelques feuilles de salade: frisée, scarole, cresson, etc.; sel et poivre.

Faire durcir 6 œufs. Laissez refroidir. Préparez une mayonnaise au mixer avec l'œuf entier, l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre. Partagez ensuite cette mayonnaise en trois parties.

Parfumez et colorez la première avec le safran, la deuxième avec le paprika et la troisième avec le persil haché, préalablement égoutté et séché pour ne pas liquéfier la mayonnaise.

Écalez les œufs durs. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Garnissez chaque moitié avec une mayonnaise différente. Réservez-les au frais.

Pour servir, tapissez le fond d'un plat de feuilles de salade et disposez dessus les moitiés d'œufs. Servez frais.

Vous pouvez également colorer et parfumer vos œufs avec du curry et du concentré de tomate pour varier les parfums et les couleurs.