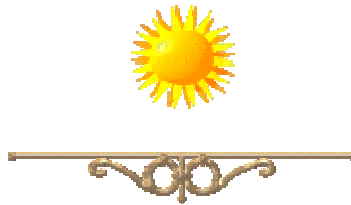


Fiche recette 92

Œufs en Oronge des Césars.

(Plat végétarien). Préparation : 40 minutes - Cuisson : 2 heures

(Présentation spectaculaire de superbes champignons composés d'œufs et de tomates)



Ingrédients pour 4 personnes.

Pour la salade, 6œufs, 4 tomates, 1 salade feuilles de chêne, quelques cerneaux de noix

Pour la vinaigrette, 1 branche de persil et 1 échalote et 1 demi oignon finement hachés, 2,5 cuillers à soupe d'huile d'olive, 1 cuiller à soupe de vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

Réalisation.

Faire cuire les œufs durs, les refroidir et les écaler avec précaution. Réserver 4 beaux œufs pour constituer les pieds des champignons. Couper les autres en petits cubes. Prépare une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le persil, l'échalote et l'oignons hachés, du sel et du poivre. Effeuille finement la salade et la déposer dans un plat creux avec les cubes d'œufs. Arroser de vinaigrette. Trancher les grosses extrémités des œufs réservés pour qu'ils tiennent bien debout, et les disposer harmonieusement dans le plat. Couper en deux les tomates et poser les moitiés lisses sur chacun des œufs. Si nécessaire, fixer la demi tomate avec une petite pique à olives (bien visible pour qu'on ne se blesse pas). Couper le reste des tomates en petits cubes et les ajouter les sous la salade. Porter à table avec précaution.