

YAOURT A LA COMPOTE DE POMME

Préparation: 10 mn

8 personnes:

1 L de lait entier ou demi-écrémé

1 yaourt nature

De la compote de pommes

1. Mélangez le lait entier et le yaourt au fouet.
 2. Disposez dans chaque pot deux/trois bonnes cs de compote de pommes, puis ajoutez le lait.
 3. Mettez en marche la yaourtière pour une dizaine d'heure, et laissez au moins deux heures au réfrigérateur.
-

ŒUF MIMOSA

4 personnes

4 oeufs

1 jaune d'oeuf

1 verre d'huile d'olive

Sel, poivre

Préparation :

- Mettez les oeufs dans une casserole d'eau froide.

- salez, mettez la casserole sur le feu, compter 10 minutes de cuisson à partir de l'ébullition.
- Pendant que cuisent les oeufs, préparer une mayonnaise: mettez le jaune d'oeuf dans un bol, tournez-le avec une cuillère en bois pour former une trame à laquelle vous ajouterez l'huile par petites quantités.
- vous ne salerez la mayonnaise que lorsqu'elle sera entièrement prise.
- les oeufs étant cuits, égouttez-les, passez-les sous le robinet d'eau froide, écalez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- Enlever les jaunes, sans briser les blancs.
- Disposez les blancs sur un plat et remplissez les de la mayonnaise
- Passez les jaunes au mixeur et saupoudrez en les oeufs.
- Servez bien froid