

## Tartines d'oeuf mimosa de Cyril Lignac

### INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain (de campagne), j'ai fait un pain maison au levain (en cocotte)
- 4 œufs frais
- 1 boîte de fromage frais
- 1 boîte de thon à l'huile
- Quelques cornichons (8 à 12)... je n'en avais plus, j'ai mis de la ciboulette
- ½ botte de ciboulette
- Huile d'olive
- 1 citron jaune
- Piment d'Espelette ou piment en poudre (facultatif) j'ai mis du piment de Cayenne

### PRÉPARATION

**ÉTAPE 1** Faites cuire les œufs 9 minutes dans de l'eau bouillante afin d'obtenir des œufs durs.

**ÉTAPE 2** Préparation des tartines : écalez les œufs durs dans l'eau pour éviter de les abîmer. Coupez-les en deux et en quatre dans le sens de la longueur. Hachez les œufs. Déposez dans un récipient, assaisonnez, versez un filet d'huile d'olive et de poivre. Mélangez.

**ÉTAPE 3** Mélangez le thon et le fromage frais, ajoutez un ½ jus de citron jaune et une pincée de piment d'Espelette.

**ÉTAPE 4** Coupez des cornichons en 2 puis en 4 et en petits dés et mélangez-les au mélange thon et fromage frais.

**ÉTAPE 5** Il y a 2 préparations prêtes : Œufs mimosa et fromage frais/thon

**ÉTAPE 6** Faites griller les tranches de pain et, pendant ce temps, ciselez la ciboulette et versez-la dans les œufs.

**ÉTAPE 7** Prenez les 2 préparations. Déposez sur les tartines grillées le mélange de thon et fromage frais, étalez, puis le mélange œufs mimosa, un brin de ciboulette et un zeste de citron jaune.