



Toque & Tablier



### Salade de mâche, poisson fumé, betterave et œuf mimosa aux câpres

Pour 4 personnes.  
Préparation 15 min

#### Ma liste de courses... Chez

##### Le primeur :

- 200 g de mâche
- 1 betterave cuite
- 3 champignons de Paris

##### Le poissonnier :

- 4 tranches de poisson fumé (saumon ou truite)

##### L'épicier :

- 6 cuillères à café de câpres au vinaigre
- 4 œufs
- 25 g de noisettes décortiquées
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre + 2 cuillères à soupe pour les œufs mimosa
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- Sel-poivre

Si vous en faites une entrée, prévoyez un demi œuf mimosa par personne.

1. Faites bouillir de l'eau salée et plongez-y les œufs pour 15 minutes (le sel permet d'écaler facilement les œufs). Laissez-les refroidir dans de l'eau froide avant de les écaler.
2. Pendant ce temps, coupez les tranches de poisson fumé en lanières. Avec une mandoline c'est mieux, coupez de fines rondelles de champignons et de betterave (comptez 3-4 rondelles de chaque par personne).
3. Concassez les noisettes (c'est-à-dire coupez-les de manière grossière en morceaux).
4. Reprenez les œufs : coupez les en 2, ôtez les jaunes, mettez-les dans un petit récipient avec 4 cuillères à café de câpres que vous aurez précédemment coupées grossièrement. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, mélangez et remplissez les demi-blancs avec. Réservez.
5. Lavez la mâche et préparez l'assaisonnement : dans un saladier, versez 2 cuillères à soupe d'huile neutre et 2 cuillères à soupe de noix, puis le vinaigre de cidre, ajoutez un peu de sel (le poisson est salé) et du poivre. Goûtez : cela ne doit pas être ni trop huileux, ni trop acide.
6. Ajoutez la mâche, le poisson fumé, la betterave, les champignons, les noisettes, les œufs mimosas et jetez 4 cuillères à café de câpres. Et envoyez ! Prévoyez un pain aux céréales pour l'accompagner.