

Salade d'Endives et Oeufs Mimosa aux Mandarines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	6 (ou endives)
- MAÏS (GRAINS)	140g
- CITRON(S)	le jus d'1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- LARDONS	250g fumés
- PERSIL	
- OEUFS	4
- MAYONNAISE	1/2 c à soupe
- VINAIGRE DE CIDRE	4 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	5-6 c à soupe
- MANDARINE(S)	150g au sirop (chair)
- PARMESAN RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Laissez-les refroidir dans de l'eau glacée.
- Emincez très finement les chicons sans couper le cœur amer. Placez-les dans un grand saladier.
- Ajoutez les grains de maïs, le jus de citron, le persil, l'huile d'olive, sel et poivre. Mélangez et réservez au frigo.
- Ecalez les œufs et écrasez-les à la fourchette. Intégrez la mayonnaise puis salez et poivrez. Mélangez le tout et réservez au frais.
- Faites griller les lardons à sec dans une poêle chaude. Déglacez avec le vinaigre et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez la crème et laissez encore réduire de moitié.
- Egouttez les quartiers de mandarines au sirop.
- Dressez vos assiettes creuses avec la salade d'endives. Répartissez les œufs mimosa sur les chicons puis nappez avec la vinaigrette aux lardons.
- Déposez alors quelques quartiers de mandarines et saupoudrez de parmesan râpé.
- Servez sans attendre.

