

## Taboulé et œufs mimosa

---

Pour 4 personnes

5 minutes de préparation – 9 minutes de cuisson

### Ingrédients

4 œufs  
250g de semoule  
2 cuillères à soupe de mayonnaise  
1 petite cuillère à café de purée de piment  
1 pincée de piment d'Espelette  
Huile d'olive  
Vinaigre (de miel, tel que le Melfort en Alsace)  
1 pincée de persil et de ciboulette  
Sel, poivre



### Préparation :

Faire cuire les œufs pendant 9 minutes. Les égoutter puis les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Réserver au frais.

Verser la semoule dans un saladier. Et mouiller avec la même quantité de liquide. Ce liquide doit être composé d'environ 1/3 d'eau, 1/3 d'huile d'olive et 1/3 de vinaigre. Saler et poivrer.

Placer le saladier au frais et attendre que la semoule soit bien gonflée (environ 1 heure). Ajouter le persil haché et la ciboulette ciselée.

Ecaler les œufs et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Retirer les jaunes et les placer dans un bol. Les écraser à la fourchette ajouter la mayonnaise et la purée de piment. Remplir les blancs avec la préparation et ajouter une pincée de piment d'Espelette pour la décoration.

Ajouter le persil haché et la ciboulette ciselée au taboulé. Servir avec une salade verte et les œufs mimosa.