

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 10 MINUTES

REPOS : 1 à 2 HEURES

MATÉRIEL :

RÂPE

INGRÉDIENTS :

4	Œufs
-	Colorant alimentaire rouge
4	Carottes
2 c. à s.	Huile neutre (colza)
1 c. à s.	Jus d'orange (ou 1 petite orange)
1 c. à c.	Moutarde
½ gousse	Ail
1 poignée	Raisins secs

SALADE AUX OEUFS ENSANGLANTÉS

- 1) Placer les œufs dans une casserole et recouvrir d'eau froide. Mettre sur le feu et compter 10 minutes à partir de l'ébullition.
- 2) Égoutter les œufs puis casser légèrement la coquille sans l'enlever à l'aide du dos d'une cuillère à café.
- 3) Les remettre dans la casserole avec de l'eau additionnée d'une cuillerée de colorant alimentaire rouge. Mettre la casserole sur le feu pour que l'eau chauffe. Sortir du feu, couvrir et laisser infuser pendant une bonne heure (plus si possible).
- 4) Pendant ce temps, préparer la salade de carottes : éplucher et râper les carottes. Éplucher l'ail et le presser. Placer le tout dans un saladier.
- 5) Préparer la sauce en émulsionnant la moutarde avec l'huile et le jus d'orange. Saler et poivrer puis verser la sauce sur les carottes.
- 6) Ajouter les raisins secs, puis mélanger le tout afin que tous les ingrédients soient imprégnés de sauce. Laisser reposer au frais jusqu'au moment du dressage.
- 7) Quelques minutes avant de servir, sortir les œufs de l'eau puis les écaler délicatement. Les couper en deux dans le sens de la longueur et les déposer, face bombée sur le dessus, au dessus des carottes.

