

Oeufs au concassé d'aubergines façon mimosa



6 personnes

10 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

2 verrines de 105g [belle-iloise de concassé d'aubergines et cabillaud](#)

6 œufs

12 tomates cerise rouges

12 tomates cerise jaunes

6 petites poignées de salade mesclun

2 pincées d'aneth haché (à défaut de la coriandre hachée)

1 pot de yaourt à la grecque

Vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de vin rouge pour l'assaisonnement

Poivre

Les étapes

- 1- Cuire les œufs durs, puis les faire refroidir.
- 2- Préparer la sauce en mélangeant le yaourt avec l'herbe et un tour de moulin d'un bon poivre, garder au frais.
- 3- Préparer chaque assiette avec une poignée de salade assaisonnée, 2 tomates rouges et 2 tomates jaunes coupées en deux disposées harmonieusement.
- 4- Éplucher les œufs et les couper en deux.

- 5- Enlever le jaune et les garder à part
- 6- Farcir chaque $\frac{1}{2}$ œuf avec le concassé d'aubergines et les disposer au centre de l'assiette.
- 7- Mettre une pointe de sauce sur chaque œuf et servir le reste dans un ramequin
- 8- Passer les jaunes au travers d'une passoire, puis les répartir au-dessus de chaque assiette.