



salade printanière aux mini-nids d'oiseaux et sauce tartare



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

16 oeufs durs de caille (ou la moitié d'un œuf normal)
1 kilogramme de poulet haché
500 grammes de haricots verts
1 laitue pommée
2 jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe de moutarde
2 1/2 décilitres d'huile d'arachide
1 citron
1 échalot (émincée)
1 bouquet de cerfeuil (finement haché)
sel et poivre
1 boîte cœurs d'artichaut (égouttés)
1 décilitre de crème légère

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les œufs de caille pendant 2 minutes et rincez-les à l'eau froide (5 minutes de cuisson pour les œufs ordinaires). Écalez-les.
- 2.** Utilisez la viande hachée pour confectionner 16 boulettes. Pressez-les dans la paume de votre main et placez un œuf de caille dessus. Pétrissez la viande hachée autour de l'œuf. Faites-en de jolies boulettes bien lisses. Si vous utilisez des œufs ordinaires, confectionnez 6 boulettes. Faites frire les boulettes aux œufs de caille pendant 3 minutes dans une huile de friture à 180 °C. Le temps de cuisson des boulettes aux œufs ordinaires est de 5 minutes.
- 3.** Égouttez-les bien et réservez-les.
- 4.** Nettoyez les haricots verts et faites-les cuire al dente dans une eau légèrement salée. Égouttez-les et rincez-les à l'eau glacée. Laissez égoutter.
- 5.** Lavez la laitue et effeuillez-la.



- 6.** Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs et la moutarde. Sans cesser de remuer, incorporez progressivement l'huile jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise liée. Ajoutez le jus de citron, l'échalote et le cerfeuil finement haché. Salez et poivrez.
- 7.** Dans un saladier, mélangez la laitue, les haricots et les cœurs d'artichauts. Coupez les nids d'oiseaux en deux et disposez-les sur la salade. Garnissez de sauce tartare.