LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Bagel Œuf mayo

Pour 2 personnes | Très facile

40 min | 2.50€ La portion (prix indicatif)

Une belle recette de bagel, pour un repas sur le pouce. Ici, une version avec de l'oeuf et de la mayonnaise.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Pain à bagel
- **3 pièce** de Oeuf
- **2 c à s** de Mayonnaise
- **1 c à c** de Moutarde classique
- **1 pièce** de Citron jaune
- **0.25 tige** de Céleri branche
- **1 brin** de Aneth frais
- **1 pièce** de Salade Batavia

Étapes de préparation

Préparation : 25 min | **Cuisson :** 15 min | **Attente :** 0 min

Les œufs

Préparez les œufs.
On vous propose ici deux méthodes : une rapide et une (plus longue) mais qui permettra une cuisson parfaite du blanc et du jaune en conservant une couleur jaune pétante de l'œuf (et non verdâtre).
Vous l'aurez compris, nous avons une préférence pour la seconde ;)

1. Portez un grand volume d'eau à ébullition dans une casserole pour que les œufs soient complètement submergés.
   Facultatif : préparez un saladier avec de l'eau froide et des glaçons si vous en avez.

Quand l'eau bout, plongez 3 œufs et baissez le feu pour garder un petit frémissement.
Comptez 10 min de cuisson pour des œufs moyens et à température ambiante. Si vos œufs étaient au frais, comptez 12 voire 14 minutes.
Après la cuisson, refroidissez-les sous un filet d'eau froide ou dans le bain d'eau glacée.
Pour enlever facilement la coquille, laissez les œufs 5 à 10 minutes dans l'eau froide, puis écalez-les.

2. Placez 3 œufs dans une casserole. Recouvrez-les avec de l'eau froide (le niveau de l'eau doit être environ à une phalange de plus que celui des œufs).
Portez à une grosse ébullition à feu fort.
Enlevez la casserole du feu, couvrez-la et laissez les œufs 10 minutes dans l'eau bouillante.
Après 10 minutes, égouttez les œufs. Refroidissez la casserole et les œufs une minute sous l'eau froide.
Submergez les œufs d'eau froide et laissez à nouveau 10 minutes.
Après 10 minutes, vous pouvez les écaler.

3. Coupez les œufs durs en petits morceaux.

La préparation

4. Pendant que les œufs cuisent, coupez ¼ (15 g) d'une branche de céleri-branche en petits dés de 5 mm.
Mettez-les dans un saladier.

5. Ciselez finement 1 oignon cébette (≈10 g) et les feuilles d'un brin d'aneth. Mettez-les avec le céleri.

6. Ajoutez 2 càs de mayonnaise, 1 càc de moutarde, 1 càc de jus de citron jaune, 2 grosses pincées de sel, ¼ càc de sucre, du poivre et au choix si vous avez : quelques gouttes de sauce Worcestershire ou de tabasco. Mélangez.

7. Ajoutez les œufs. Mélangez.
Si vous avez le temps, mettez le saladier au frais 30 minutes.

8. Lavez quelques feuilles de salade.

9. Pour chaque bagel :
Coupez le bagel en deux.
Sur le pain du bas, mettez quelques feuilles de salade.
Ajoutez dessus 2 ou 3 grosses càs d'œuf/mayo.
Facultatif : saupoudrez du piment sec (d'Espelette, de Cayenne ou du paprika fumé).
Refermez le bagel, c'est prêt !