

## Oeufs à la russe

6 personnes

Préparation: 35 min.

Cuisson: 10 min.

### Ingrédients

- 6 œufs
- 3 carottes
- 2 pommes de terre
- 150 gr haricots verts
- Mayonnaise \*
- Sel

### Préparation

- Faire bouillir l'eau dans une casserole y plonger les œufs 10 minutes, les retirer et les refroidir.
- Ecaler les œufs les couper en deux dans le sens de la longueur. Retirer délicatement le jaune avec une petite cuillère. Mettre le jaune dans un saladier et l'écraser avec une fourchette. Garder le blanc entier le déposer sur une assiette.
- Couper en petits dés de 0,5 cm les carottes les haricots et les pommes de terre. Faire cuire le tout dans de l'eau salée, puis lorsque c'est cuit refroidir et bien égoutter dans une passoire.
- Mélanger sans écraser les dés de légumes les jaunes d'œufs et la mayonnaise, rectifier l'assaisonnement.
- Remplir les 1/2 blancs d'œufs avec ce mélange.
- Servir frais.

### \* Mayonnaise

Mettre un jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde dans un saladier. Mélanger avec un fouet en tournant continuellement tout en incorporant 1/2 litre d'huile. Lorsque la sauce a une bonne consistance ajouter 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc et un peu de sel.