



L'œuf, l'indispensable en cuisine

Œufs farcis au chèvre

4 personnes 25 MN 10 MN

- 8 œufs ■ 180 g de chèvre frais
- 4 poignées de mesclun
- 5 brins de ciboulette ■ 1 brin d'estragon ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de vinaigre
- 1 c. à café de paprika ■ sel ■ poivre.

Faites cuire les œufs 10 mn à l'eau bouillante. Rafrâchissez-les sous l'eau froide, égalez-les et coupez-les en 2 dans la longueur. Ôtez les jaunes et déposez-les dans un saladier.

Lavez, séchez et ciselez les 2 herbes. Ajoutez-les dans le saladier avec le chèvre, 2 c. à soupe d'huile, du sel et du poivre. Travaillez la préparation jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Réservez.

Lavez puis essorez le mesclun. Préparez une vinaigrette dans un bol en fouettant le reste d'huile et le vinaigre, arrosez-en la salade et remuez.

Répartissez la salade dans des assiettes. Déposez les blancs d'œufs dessus. Versez la préparation réservée dans une poche à douille et garnissez-en les blancs. Saupoudrez de paprika et servez.

RECYCLAGE

Dans le Tarn, une ferme pédagogique donne à manger des sapins de Noël récupérés à ses chèvres. Une solution écologique !
Source : « La Dépêche », décembre 2025.

Le bon accord



L'acidité de ce vin équilibre la richesse du duo jaune d'œuf et mayonnaise, tandis que le chèvre appelle naturellement

le sauvignon. Ses notes d'agrumes et sa légère amertume sont idéales pour un accord lisible et efficace.

Touraine, Sauvignon blanc 2024, J. de Villebois, 9 €.