**Les œufs Mimosa :**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/05/%C5%92ufs-mimosa-mai-2009-326-copie.jpg)

Couper les œufs en 2 dans le sens de la hauteur et retailler un peu la base pour qu'ils soient stables.  
Retirer  le jaune d'œuf et l'écraser à la fourchette.  
Le  mélanger à de la [**mayonnaise au piment d'Espelette de Pétricoréna**](http://www.petricorena.com/).  
Déposer le ½ œuf sur un lit de feuilles de laitue ciselées et décorer d'une feuille de persil.