

Sando japonais aux œufs

4 pers 12 mn

Les **ingrédients**

- 8 Oeuf
- 8 tranches Pain de mie
- 80 g Mayonnaise
- 1 c. à c. Vinaigre de riz
- 1/2 c. à c. Sucre blanc en poudre
- 2 pincées Sel fin
- 1 pincée Poivre moulu

La **recette**

Etape 1

Faire cuire les œufs 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante, puis les refroidir dans un bain d'eau froide pour arrêter la cuisson et les rendre plus faciles à écaler.

Etape 2

Séparer les jaunes d'oeufs des blancs, écraser les jaunes dans un saladier et couper les blancs en petits dés réguliers.

Etape 3

Mélanger la mayonnaise, le vinaigre de riz, le sucre et le sel dans un bol jusqu'à obtenir une sauce lisse à la façon d'une mayonnaise japonaise.

Etape 4

Incorporer la mayonnaise aux jaunes d'oeufs écrasés, ajouter les dés de blancs d'oeufs, assaisonner de sel et de poivre, puis mélanger délicatement.

Etape 5

Étaler généreusement la préparation aux oeufs sur la moitié des tranches de pain de mie, refermer avec les tranches restantes et presser légèrement.

Etape 6

Découper chaque sando en deux parts égales et servir avec une soupe ou une salade.