Oeufs au **Concassé d'Aubergines façon mimosa**

6 personnes | 10 min préparation | 10 min cuisson

Les ingrédients

2 verrines de 105 g Concassé d'Aubergines et Cabillaud la belle-iloise
6 œufs
12 tomates cerise rouges
12 tomates cerise jaunes
6 petites poignées de salade mesclun
2 pincées d'aneth haché (à défaut de la coriandre hachée)
1 pot de yaourt à la grecque
Vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de vin rouge pour l'assaisonnement
Poivre

Les étapes

1- Cuire les œufs durs, puis les faire refroidir
2- Préparer la sauce en mélangeant le yaourt avec l'herbe et un tour de moulin d'un bon poivre, garder au frais
3- Préparer chaque assiette avec une poignée de salade assaisonnée, 2 tomates rouges et 2 tomates jaunes coupées en deux disposées harmonieusement
4- Éplucher les œufs et les couper en deux
5- Enlever le jaune et les garder à part
6- Farcir chaque ½ œuf avec le concassé d'aubergines et les disposer au centre de l'assiette
7- Mettre une pointe de sauce sur chaque œuf et servir le reste dans un ramequin
8- Passer les jaunes au travers d'une passoire, puis les répartir au-dessus de chaque assiette