AROMATA COCINA

Oeufs mimosa



Préparation: 10 mins
Cuisson: 10 mins

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 Oeufs
5 cuil. à café
Mayonnaise
Brins de ciboulette(un peu)
Sel, Poivre

Préparation de la recette:

Faites bouillir de l'eau et plongez-y les oeufs durant 10 min.
Immergez-les dans l'eau froide quelques instants puis écalez-les.
Coupez-les en 2 et séparez les blancs des jaunes.
Mélangez la moitié des jaunes avec la mayonnaise, la ciboulette ciselée, du sel et du poivre.
Farcissez les blancs avec ce mélange et émiettez le reste de jaune par-dessus.

NOTE : SERVEZ LES OEUFS MIMOSA SUR DES FEUILLES DE LAITUE.