







Les œufs mimosa

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

-  4 œufs frais
-  2 cuillérées à soupe de vinaigre
-  2 cuillérées à soupe de mayonnaise
-  10 brins de ciboulette
-  quelques feuilles de roquette
-  du poivre et du sel



Z'ŒUF VAIS TOUT MANGER !



1 Pose les œufs au fond d'une casserole. Recouvre-les d'eau et ajoute le vinaigre. Fais bouillir les œufs pendant 10 minutes.



2 Mets les œufs dans de l'eau glacée. Quand ils ont refroidi, écale-les, puis coupe-les en deux. Cisèle la ciboulette.



3 Retire les 4 jaunes des œufs. Écrase 3 jaunes dans un bol et mélange-les avec la mayonnaise, le poivre, le sel et la ciboulette.



4 Farcis les blancs des œufs avec le mélange. Pose 2 demi-œufs par assiette sur un nid de roquette. Émiette le dernier jaune dessus.