

## Recette

# Œufs mimosas



Durée : 15-30 min

Difficulté :



## MATÉRIEL:

- des œufs
- de la mayonnaise
- du thon
- des olives (facultatif)
- un bol
- un plat et une casserole
- une fourchette et un couteau

www.par-la-main.com



1. Fais cuire les œufs dans la casserole remplie d'eau pendant 10 minutes.



2. Les œufs sont maintenant durs. Enlève les coquilles.



3. Coupe chaque œuf en deux dans le sens de la longueur en essayant de ne pas les casser.

1

www.par-la-main.com



1. Mets ensuite tous les jaunes dans le bol et conserve précieusement les blancs.



2. Ajoute le thon et la mayonnaïse puis mélange bien le tout.

2

www.par-la-main.com



Remplis chaque partie blanche avec le mélange obtenu puis décore ton plat avec des morceaux d'olive, un peu de persil. Et voilà une belle entrée facile à réaliser et délicieuse !!

3



... et n'oublie pas de nous envoyer une photo de ton plat que l'on publiera sur le site !!

www.par-la-main.com