

Oeufs mimosa

Recette



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



... et maintenant
à toi de jouer ! ...





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



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



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 !!



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