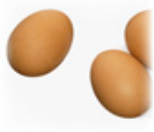


Oeufs mimosa

Ingrédients



des Oeufs

+



des Sardines

+



de la Mayonnaise

Recette

Sortez vos œufs du réfrigérateur afin qu'ils soient à température ambiante.

Plongez-les dans de l'eau bouillante et laissez cuire sur feu moyen pendant 10 minutes.

Egouttez les œufs puis laissez-les refroidir.

Pendant ce temps, ouvrez la boîte de sardines, conservez l'huile pour une utilisation future, puis écrasez les sardines à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez la mayonnaise et mélangez bien.

Retirez les coquilles puis coupez les œufs en deux, dans le sens de la longueur.

Retirez les jaunes puis ajoutez-les au mélange sardines mayonnaise.

Salez, poivrez, mélangez bien puis garnissez chaque demi œuf avec ce mélange.

Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce 1

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les au mélange sardines mayonnaise.