

Verrine d'Oeuf Mimosa



Pour 6 personne(s)

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- OEUF (S) 4
- MAYONNAISE 3 c à soupe
- SEL
- POIVRE
- PERSIL

Recette:

- Faites cuire les oeufs pendant 12 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Laissez refroidir dans de l'eau froide.
- Ecalez les oeufs et séparez les blancs des jaunes.
- Mélangez la moitié de la mayonnaise avec les blancs et écrasez à la fourchette. Salez et poivrez.
- Faites de même avec les jaunes et le reste de mayonnaise.
- Montez les verrines en commençant par le blanc puis le jaune et en terminant par une couche de blanc.
- Saupoudrez d'un peu de persil.

Variante:

Vous pouvez remplacer la mayonnaise dans les jaunes par du pâté crème.