

# OEUF(S) AU FROMAGE

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 30 minutes

## Ingrédients:

- OEUF(S)	6
- CHEDDAR	3 c à soupe (râpé)
- MAYONNAISE	1 à 2 c à soupe
- CIBOULETTE	2 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 bonne pincée
- SEL	
- POIVRE	
- ASSORTIMENT DE SALADES	en garniture
- CREME BALSAMIQUE	en garniture



## Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes.
- Faites-les refroidir puis écalez-les.
- Coupez les œufs en 2 et prélevez délicatement le jaune.
- Mélangez dans un plat le jaune avec la mayonnaise, le fromage, la ciboulette, le piment de Cayenne, sel et poivre.
- Farcissez les blancs d'œufs avec le mélange jaune et fromage.
- Servez sur un lit de salade avec de la crème balsamique, saupoudrez de ciboulette.