

Oeufs Mimosa au Thon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------|--------------|
| - OEUF(S) | 4 |
| - MAYONNAISE | 1 c à soupe |
| - THON(S) | 70g |
| - CURRY | 1/2 c à café |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes.
- Plongez-les ensuite dans de l'eau froide puis écalez-les délicatement.
- Coupez-les en deux puis séparez les jaunes du blanc.
- Ecrasez les jaunes d'œufs à la fourchette.
- Mélangez avec la mayonnaise, le persil, le curry et le thon égoutté. Salez et poivrez.
- A l'aide d'une poche à douille, répartissez la crème de jaunes d'œufs dans les blancs réservés.
- Conservez au frais jusqu'à dégustation.

