

Oeufs Mimosa au Chèvre Frais et Saumon Fumé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OEUF(S)	4-5
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	70g frais
- MAYONNAISE	1 c à café
- PERSIL	
- PAPRIKA	1 pincée
- SAUMON FUMÉ	4-5
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire vos œufs dans une casserole remplie d'eau bouillante pendant 12 minutes. Rafraîchissez-les immédiatement.
- Ecalez les œufs délicatement. Coupez-les en 2 et retirez le jaune.
- Hachez le persil.
- Grillez les amandes à sec dans une poêle chaude.
- Dans un bol, écrasez les jaunes à la fourchette avec le chèvre frais et la mayonnaise puis intégrez-y le persil. Salez et poivrez.
- Mettez cette préparation dans une poche à douille.
- Citronnez légèrement les tranches de saumon.
- Recouvrez les blancs avec celles-ci.
- Garnissez alors le creux de l'œuf avec la préparation de la poche à douille.
- Saupoudrez de paprika et déposez quelques amandes grillées.
- Déposez un peu de salade ciselée au fond d'un plateau de dressage et déposez les œufs mimosa au chèvre et saumon par-dessus.
- Servez aussitôt.

Remarque:

Accompagnez de pain.