

Oeufs au Fromage



Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| - OEUF (S) | 4 |
| - CHEDDAR | 2 c à soupe (râpé) |
| - MAYONNAISE | 1 c à soupe |
| - CIBOULETTE | 1 c à soupe |
| - PIMENT DE CAYENNE | 1 pincée |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | en garniture |
| - CREME BALSAMIQUE | en garniture |

Recette:

- Faites cuire les oeufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes.
- Faites-les refroidir puis écalez-les.
- Coupez les oeufs 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'oeufs avec le mélange jaune et fromage.
- Servez sur un lit de salade avec de la crème balsamique, saupoudrez de ciboulette.

Remarque:

Voir EN-80