

Oeufs de Caille Mimosa aux Crevettes

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

| | |
|---------------------|-----------------|
| - OEUF(S) DE CAILLE | 20 |
| - CREVETTES GRISES | 40 |
| - MAYONNAISE | 1 c à soupe |
| - MOUTARDE | 1/4 de c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 5 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 et la moutarde. Salez et poivrez.
- A l'aide d'une seringue à pâtisserie, répartissez la crème de jaunes d'œufs dans les blancs réservés.
- Déposez une crevette sur chaque demi œuf mimosa.
- Conservez au frais jusqu'à dégustation.

