

DES ŒUFS CUITS DURS

SANS PRÉPARATION :

- Servez un petit déjeuner salé : Agencez les œufs cuits durs avec des crudités (carottes, petites tomates, mini-poivrons) et une tranche de pain, grillée ou non, ou des toasts Melba !



AVEC PRÉPARATION :

- Préparez un mélange d'œufs et de mayonnaise pour faire des sandwiches ou des tortillas aux œufs !
- Servez les œufs cuits durs en tranches sur du pain grillé.
- Faites des petites brochettes : par exemple, ½ œuf cuit dur, 1 cube de fromage, 3 tomates raisins. N'oubliez pas de servir un grain entier pour accompagner celles-ci !
- Préparez des œufs mimosas !

Œufs mimosa simples



Portions
6



Préparation
35 min



Cuisson
15 min



crédit photo Zeste

INGRÉDIENTS

6 œufs cuits durs

5 ml (1 c. à thé) de vinaigre blanc

15 ml (1 c. à soupe) de mayonnaise

Un soupçon de moutarde jaune
ou de Dijon

5 ml (1 c. à thé) de paprika
(facultatif)

PRÉPARATION

Couper les œufs cuits durs en deux sur la longueur. Retirer les jaunes d'œufs et les écraser à la fourchette dans un bol moyen.

Incorporer le vinaigre, la mayonnaise et la moutarde, puis bien mélanger. On peut avoir besoin d'ajouter plus de mayonnaise pour que le mélange se tienne, mais il doit rester un peu sec.

Déposer délicatement le mélange de jaunes d'œufs dans les blancs d'œufs cuits. Il y aura suffisamment de mélange si les blancs sont pleins.

Saupoudrer de paprika si désiré et servir !