

Œufs mimosa

De la couleur dans votre assiette



Ingrédients :

- 6 Œufs

- [Mayonnaise](#)

Ustensiles:

- 1 Casserole
- 1 Chinois

Préparation:

- Mettre les œufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 mn
- Passer les œufs sous l'eau froide et réserver dans l'eau
- Préparer votre mayonnaise
- Ecaler les œufs durs
- Couper les œufs en deux dans la longueur
- Récupérer les jaunes et les passer au chinois pour obtenir l'effet mimosa (la fleur)
- Réserver une partie du jaune qui sera parsemée sur les œufs
- Mélanger le jaune et la mayonnaise pour obtenir la consistance souhaitée
- Remplir les blancs avec ce mélange
- Parsemer du jaune réservé

Bon appétit !