

Les Œufs Mimosa

Ingédients

Pour 6 personnes:

6 oeufs

Mayonnaise

Persil pour la décoration

Préparation

Faire cuire les œufs dans de l'eau 10 minutes pour avoir des œufs durs.

Couper les œufs en deux, séparer délicatement les jaunes des blancs, sans casser les blancs.

Ecraser les jaunes à la fourchette, les mélanger avec la mayonnaise.

Dans un plat de service, disposer les moitiés de blanc, les garnir du mélange jaune+mayonnaise.

Parsemer de persil

Suggestion

Les œufs mimosa sont traditionnellement servis à Pâques, avec des asperges.