



4 personnes



10 min. de préparation



10 min. de cuisson



0,44 € / personne



Oufs Mimosa de Pâques

Ingrédients pour 4 personnes



Préparation de la recette

1. Faites cuire les œufs 10 min dans l'eau bouillante et refroidissez-les aussitôt sous l'eau froide.
2. Coupez un peu le haut de chacun des œufs. Retirez les jaunes et placez-les dans un bol.
3. Epluchez l'oignon et émincez-le très finement. Émincez également la ciboulette.
4. Dans un bol, mélangez le fromage blanc avec les jaunes d'œufs écrasés, l'oignon et la ciboulette. Assaisonnez à votre convenance.
5. Farcissez les blancs œufs durs avec le mélange et saupoudrez de curry. Réservez au frais avant de servir.
6. Couvrez avec le dessus de l'œuf. Taillez des petites lamelles de carottes. Placez-les de façon à former le bec et les pattes de chaque poussin. Disposez les grains de poivre pour former les yeux.
7. Servez bien frais avec une salade verte

