

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Oeufs mimosa



Imprimer



Commenter

Préparation: **2**

### Ingrédients

**3**

- 3 oeufs frais
- 3 brins de ciboulette
- 1 c. à s. d'huile d'olive environ
- 2 c. à c. de moutarde environ
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- ( Jus de citron pour remplacer la moutarde en version plus light)

1. Faites cuire les oeufs : 9 minutes au vitaliseur.
2. Ecaillez-les, coupez-les en deux et récupérez tous les jaunes. Ecrasez-les à la fourchette en y incorporant l'huile d'olive, la ciboulette, la moutarde ou le citron, le sel et le poivre. Mélangez bien, puis remplissez les blancs d'oeufs.
3. Savourez, c'est prêt!

*Classiques mais toujours aussi efficaces.*

Vous allez aussi aimer ...

[Soufflés au chocolat](#)

[Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes](#)

[Wok d'asperges au gingembre](#)

[Victoria sponge cake aux fraises](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)  
[Recettes](#)  
[Notre histoire](#)  
[Contact](#)  
[CGV](#)  
[Newsletter](#)  
[Facebook](#)  
[Pinterest](#)  
[Instagram](#)