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

Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram