

## ŒUFS MIMOSA

### Ingrédients (4 personnes)

4 œufs  
2 c.s. mayonnaise maison ou « Light »  
 $\frac{1}{2}$  bouque ciboulette  
Sel, poivre



### Préparation

- Cuire les œufs pendant 9 à 10 minutes, les écaler, les partager en deux et en retirer le jaune.
- Ciseler la ciboulette.
- Mélanger les jaunes d'œufs, la mayonnaise, la ciboulette et assaisonner.
- Remplir les blancs d'œufs avec le mélange.
- Présenter les œufs Mimosa accompagnés d'une salade verte.

### Remarque

Cette recette est calculée pour une entrée !

Afin de soigner la présentation, le mélange « jaunes d'œufs, mayonnaise et ciboulette » peut être dressé dans les blancs d'œufs à l'aide d'une poche à douille traditionnellement utilisée par les pâtisseries.