

# Oeuf Mimosa

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 119.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 0

## Les ingrédients

- 4.0 u Oeuf
- 2.0 cc Mayonnaise
- 50.0 gr Thon au naturel
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

### Cuisson des oeufs

Dans une casserole d'eau bouillante, mettez à cuire les oeufs pendant 5min.

Puis retirez les de l'eau chaude et laissez les refroidir.

Enlevez la coquille et coupez les en deux.

### Préparation de la farce

Dans un bol, mettez : le jaune d'oeuf, le thon et la mayonnaise. Salez et poivrez à votre convenance.

Mélangez le tout de manière à avoir un mélange homogène.

### Réalisation des oeufs mimosa

Répartissez la farce à l'endroit du jaune d'oeuf. Soyez généreux.

Placez les oeufs au frais pendant au moins 20min.

### Présentation

A proposer avec une salade de crudité comme des carottes rapées