

Oeuf Mimosa Tomate

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 136.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.18

Les ingrédients

- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 4.0 u Oeuf
- 2.0 cc Mayonnaise
- 1.0 u Thon à la tomate

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 tomate cerise.