

Oufs mimosa à la sardine



20 min



3 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 6 oeufs
- 2 c. à s. de mayonnaise maison
- 1 c. à c. de moutarde
- Sel
- Poivre
- Ciboulette

Réalisée avec



Préparation

- Faites cuire 6 œufs pendant 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante.
- Écalez-les, coupez-les en deux dans la longueur et prélevez délicatement les jaunes.
- Émiettez une boîte de sardines à l'huile d'olive Les Mouettes d'Arvor.
- Dans un bol, écrasez les jaunes avec les sardines, 2 cuillères à soupe de mayonnaise maison, 1 cuillère à café de moutarde, du sel et du poivre.
- Garnissez généreusement chaque blanc avec la préparation.
- Parsemez de ciboulette ciselée et d'un tour de poivre noir.