

Oeufs mimosa au jambon

Pour 2 personnes:

- 2 oeufs durs
- 30 g de jambon blanc (ici des dés de jambon saveur tomate basilic)
- un soupçon d'échalote
- 1 bonne cs de mayonnaise
- quelques brins de ciboulette

Couper les oeufs durs en deux et récupérer délicatement les jaunes sans abîmer le blanc. Placer les jaunes avec le jambon, l'échalote et la mayonnaise dans le turbotup (ou dans un mini-hachoir) et mixer. La texture doit être homogène mais pas complètement lisse. Ajouter la ciboulette finement ciselée et mélanger. Remplir délicatement (à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café) les cavités des blancs d'oeuf et placer au réfrigérateur en attendant de servir sur une salade verte.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>