

Salade mimosa au jambon d'auvergne

A servir en entrée, ou en plat complet, en fonction de la quantité



10 min

Préparation :
Cuisson :
Attente :

Très
Facile
15 mn
0 min



Niveau :

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
oeufs	6	A faire cuire 12 min pour des oeufs durs
Jambon d'auvergne	6 tranches	
Salade verte		
Carotte	2	à râper
Mayonnaise		

Recette :

- Dans un bol, récupérer le jaune des oeufs durs et écraser à la fourchette.
- Mixer la moitié du jambon et ajouter aux jaunes d'oeuf.
- Ajouter de la mayonnaise pour obtenir une consistance de farce, puis former des boules avec une cuiller pour garnir les blancs d'oeuf.
- Dans chaque assiette, disposer des feuilles de salade verte, des carottes râpées, le reste du jambon coupé en petits morceaux. Assaisonnez de vinaigrette.
- Ajouter au centre les 2 moitiés d'oeuf garni.