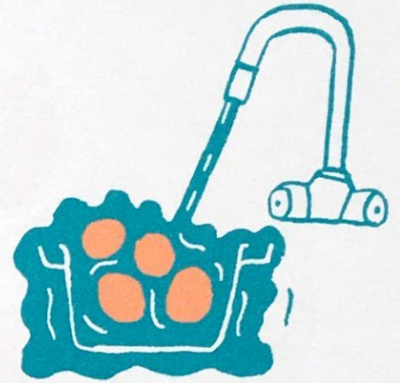


# OEUFS MIMOSA

pour 4 personnes ou 8 portions

## INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 2 cuil. à soupe de mayonnaise (voir page 27)
- 1 cuil. à soupe de persil haché



Mettez les œufs dans une casserole remplie d'eau froide salée (pour qu'ils ne se cassent pas), portez à *ébullition* et laissez bouillir 10 min. Égouttez et rincez les œufs *à l'eau froide* (pour retirer facilement les coquilles).

Lorsque les œufs sont bien froids, *ôtez les coquilles* et coupez les œufs en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.

Retirez *délicatement* les jaunes en veillant à ne pas endommager les blancs.

Réservez un jaune et écrasez les trois autres *à la fourchette* en incorporant la mayonnaise et le persil haché.

*Garnissez* les demi-blancs d'œufs avec cette préparation. Émiettez le jaune restant sur les œufs garnis et *servez bien frais*.

