

Oeufs mimosa saumon et thon (recette pour 2 personnes)



Ingrédients:

- 4 œufs
- 70 g de thon au naturel
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 Petits Suisse 0%
- 1 échalote
- 1 c. à café de moutarde de Dijon
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Quelques feuilles de persil

Préparation:

- Faites durcir les œufs dans une casserole d'eau bouillante 10 minutes, puis refroidissez-les sous l'eau et écalez-les. Coupez-les en deux, prélevez délicatement les jaunes et réservez les blancs.
- Râpez les jaunes d'œufs ou écrasez-les à la fourchette. Réservez-en une cuillère à café pour la déco.
- Mélangez le reste avec les Petits Suisse, la moutarde, l'échalote pelée et hachée, le piment, le thon égoutté et émiétté, le persil lavé et ciselé. Répartissez dans les creux des blancs d'œufs.
- Coupez le saumon en lamelles et déposez-les sur chaque œuf, puis saupoudrez du jaune d'œuf réservé et d'un peu de persil.
- Dégustez !