



Tartine œufs mimosa revisités

👉 Retrouvez tous les ingrédients de cette recette – sauf les légumes – directement à la boutique ! Pour le reste, direction vos primeurs préférés !

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 4 œufs entiers
- 75 g d'huile de tournesol désodorisée
- 1 c. à café de moutarde
- 2 pincées de paprika
- 1 échalote
- 10 petits cornichons
- Poivre
- 4 tranches de pain

Préparation :

1. Faites cuire 4 œufs pendant 10 minutes. Plongez-les ensuite dans de l'eau froide.
2. Préparez une mayonnaise avec le jaune d'œuf et la moutarde : fouettez le mélange en ajoutant l'huile petit à petit.
3. Ajoutez ensuite l'échalote finement ciselée, les cornichons coupés en rondelles, le paprika ainsi que les jaunes d'œufs durs émiettés.
4. Tartinez cette préparation sur les tranches de pain puis ajoutez les blancs d'œufs coupés en morceaux et poivrez selon votre goût.
5. Servez accompagné d'une salade fraîcheur.



Variante sucrée-salée :

Ajoutez une cuillère à café de miel dans votre préparation mayonnaise-œufs.

