

Oufs au thon

Ingrédients (pour 3 personnes)

- 9 œufs
- 2 boîtes de thon
- mayonnaise
- persil
- herbamare
- ail en poudre

Préparation

- cuire les œufs 7 minutes dans de l'eau bouillante
- les écaler, les couper en deux et délicatement retirer les jaunes
- émietter le thon dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs, le persil haché finement, 4 ou 5 cuillères à soupe de mayonnaise, de l'herbamare et l'ail
- mélanger intimement
- remplir les blancs d'œufs avec la préparation
- servir le reste à part avec du pain et des crudités

Révision #1

Créé 26 août 2022 17:15:05 par Luc

Mis à jour 26 août 2022 17:17:26 par Luc