

Deviled eggs

Ciboulette, Œuf, Mayonnaise,

Méthode de travail

Coupez les œufs durs en deux et retirez-en les jaunes à l'aide d'une cuillère. Mélangez les jaunes avec de la mayonnaise, de la ciboulette ciselée et les épices que vous aimez. Salez et poivrez. Placez le mélange dans une poche avec une douille crantée et dressez-en une rosace dans chaque demi œuf. Réservez au réfrigérateur.

Idéal en combinaison avec nos Majestueux Gendarmes de Waldkorn® Trispelti

Astuce : Cette préparation peut facilement être faite la veille. Et on peut aussi la varier à l'infini. Remplacez par exemple la mayonnaise par un peu de pesto, de sauce cocktail ou de houmous et testez différentes herbes et épices.

Ingrédients (1 personne)

- Œufs durs
- Mayonnaise
- Épices selon goût, par ex. curry en poudre, paprika…
- Ciboulette fraîche, ciselée
- Poivre
- Sel