

Waldkorn® Avoine & Salade d'œufs

Ciboulette, Œuf, Mayonnaise,

Méthode de travail

Faites bouillir de l'eau dans une casserole. Faites-y cuire les œufs durs pendant 8 à 10 minutes. Rincez les œufs durs à l'eau froide et écalez-les. Hachez grossièrement les œufs et mettez-les dans un bol.

Ajoutez la mayonnaise et mélangez bien. Assaisonnez de poivre et de sel. Ajoutez la ciboulette hachée à la salade et mélangez bien à nouveau.

Tartinez la salade d'œufs sur une tranche de Waldkorn® Avoine. Garnissez d'une poignée de cresson ou de cresson de fontaine. Pour finir, recouvrez avec la deuxième tranche de pain.

Ingrédients (1 personne)

- 2 œufs
- 2 c. à s. de mayonnaise
- poivre et sel
- ciboulette finement hachée
- 2 tranches de Waldkorn® Avoine
- 1 poignée de cresson ou de cresson de fontaine

10 - 20 minutes