

Oeufs mimosa **Sardiniers**



4 personnes

15 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 115 g** de Sardines à l'huile d'olive et au citron la belle-iloise
- 4** œufs
- 40 g** de fromage frais au poivre ou ail et fines herbes
- 1 petite** endive

Les étapes

- 1- Faire cuire les œufs à l'eau 10 minutes
- 2- Les refroidir, les écaler, les couper en 2 et enlever le jaune
- 3- Mélanger dans un saladier le fromage avec l'huile des sardines et les jaunes d'œufs
- 4- Ajouter ensuite les sardines
- 5- Farcir les ½ coques de blancs d'œufs avec le mélange
- 6- Découper des petits triangles dans les pointes de feuilles d'endive (pour faire les voiles)
- 7- Couper le reste de l'endive en petits morceaux qui serviront à stabiliser les œufs
- 8- Disposer dessus les 1/2 œufs de façon harmonieuse et décorer chacun avec une feuille d'endive
- 9- Garder au frais jusqu'au service