

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

## Préparation

Pour 4 personnes

Faites durcir 4 oeufs, écalez-les, puis coupez-les en deux.  
Retirez les jaunes.  
Pilez-les avec le contenu d' une petite boîte de miettes de thon,  
1 cuillère à café de moutarde et autant de jus de citron, ajoutez 1 cuillerée  
à soupe de persil haché, 2 gros cornichons hachés et 2 cuillerées à soupe  
de mayonnaise.  
Mélangez bien pour obtenir une purée fine et homogène.  
Emplissez les demi-blancs d'oeufs durs avec cette préparation,  
nappez-les de mayonnaise; disposez-les sur un plat garni de  
feuilles vertes de laitue

## Commentaires



cliquez pour agrandir l'image  
Pour que la décoration soit plus jolie, avec une tomate faire une rose pour  
garnir le milieu du plat et tout autour, quelques tomates cerises  
et quelques brins de persil.  
Recette simple mais succès garanti, les petits enfants l'ont dit !

## OEUFS DURS AU THON



## Ingrédients

- 4 oeufs
- 1 petite boîte de miettes de thon
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 cuillère a soupe de persil haché
- 2 gros cornichons hachés
- 2 cuillerées à soupe de mayonnaise

## Ajouter un commentaire



