

OEUFS FARCIS AU SAUMON FUMÉ

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 3 tranches de saumon fumé
- 3 c à soupe de mayonnaise
- 1 c à café de moutarde forte
- 1 c à café de vinaigre de vin
- pointe de couteau de curry
- Sel et poivre
- Ciboulette

Préparation :

1. Préparez la salade verte et mettez la de côté
2. Cuisez les oeufs : on les met dans l'eau froide, on attend l'ébullition, on coupe le feu et on laisse les oeufs 10 minutes dans l'eau
Sortez les de l'eau, laissez les refroidir écalez les délicatement
3. Coupez la partie supérieure, enlevez les jaunes.
4. Coupez également un peu la partie inférieure pour que les oeufs tiennent bien debout dans le plat
5. Ecrasez les jaunes, ajoutez la moutarde, la mayonnaise, le vinaigre, la pointe de curry, et la ciboulette hachée.
6. Mettez de côté quelques lamelles de saumon, hachez le reste et mélangez le aux oeufs
Poivrez un peu, salez si nécessaire
7. Remplissez les oeufs avec le mélange oeufs/saumon, ajoutez un peu de garniture sur les » chapeaux » mis de côté , décorez avec des lamelles de saumon et des brins de ciboulette et mettez au frais jusqu'au moment de servir.