OEUFS THONÉS

Entrée



4 personnes | 15 min | 2,3€ / PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 4 Oeufs
- 24 Câpres **(Réf : 242)**
- 4 Filets d'anchois **(Réf : 690)**
- 4 CàS de Mayonnaise
- 30g de Roquette
- 80g de Filets de thon germon **(Réf : 680)**

PRÉPARATION

1. Mettre les œufs dans l'eau froide. Les retirer huit minutes après ébullition. Les passer sous l'eau pour les éplucher

2. Couper les œufs en deux

3. Poser les blancs sur un plateau recouvert de roquette

4. Mettre les jaunes dans le mixer. Rajouter le thon, les câpres (16), les anchois, la mayonnaise

5. Mixer

6. Remplir les blancs avec le produit mixé, à la cuillère ou avec un sac à poche si vous en disposez

7. Décorer les œufs avec le reste des câpres déssalés