

Recette d'Halloween



ARAINÉES EN OEUF MIMOSAS

Octobre 2022



By Question des Qi Libres

N°8

ARAINÉES EN OEUFS MIMOSAS

Les ingrédients pour 6 oeufs



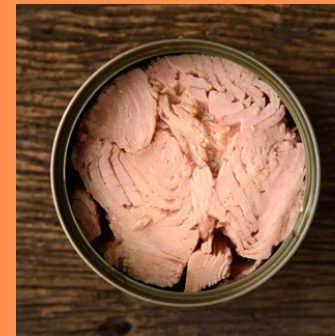
6 oeufs



*Poignée d'olives noires
dénoyautées*



20 cl de mayonnaise



30 g de thon



Sel

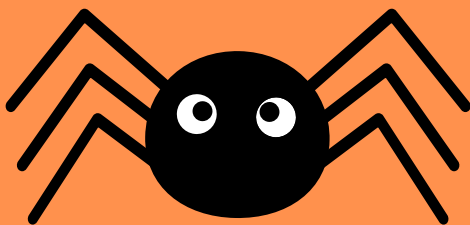


Poivre

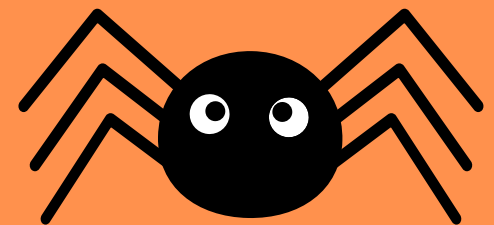
ARAINÉES EN OEUFS MIMOSAS

Préparation

1. Dans une casserole, faites bouillir de l'eau et plongez y les oeufs pendant 9 minutes.
2. Passer les sous l'eau froide et écailler. Puis Coupez nettement en deux vos oeufs dans le sens de la longueur.
3. A l'aide d'une petite cuillère à café, retirez avec délicatesse les jaunes . Mettez ces morceaux dans un saladier, versez alors la mayonnaise, ainsi que le thon et mélanger le tout.
4. Dans un plat, disposez les blancs de façon à faire une jolie présentation. Puis mettez une cuillère du mélange jaunes d'oeufs-mayonnaise-thon dans le creux des blancs. Réservez
5. Dans une assiette, coupez les olives en deux. Déposez la moitié sur l'arainée pour la représenter et coupez ensuite la seconde moitié en 6 lamelles distinctes.
6. Pour les quatre lamelles qui restent, coupez-les en deux afin de concevoir les quatre pattes de chaque côté de l'arainée. Formez ainsi son corps.



Bon appétit !!!!!



Vous pouvez retrouver toutes les publications sur:

Mes réseaux sociaux :



questiondesqilibres



@coaching.questiondesqilibres

*Les versions téléchargeables en PDF
sur mon site web :*

<https://questiondesqilibres.webador.fr>



By Question des Qi Libres