

La Marmite de Claude

VERRINE OEUFS MIMOSA

INGREDIENTS (pour 6 verrines)

6 œufs durs
250 g de mayonnaise
sel et poivre blanc

RECETTE

Séparer les blancs des jaunes, écraser les blancs à l'aide d'un tamis ou d'une passoire fine, les jaunes à la fourchette, dans 2 bols différents.

Ajouter dans chacun la moitié de la mayonnaise et mélanger afin d'obtenir deux pâtes crémeuses.

Saler.

Poivrer.

Pour le montage des verrines utiliser une poche à pâtisserie et alterner les couches.

Ajouter herbes et épices suivant votre goût.