



Oeufs mimosa au thon

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]

Les œufs mimosa au thon sont un parfait compromis pour une entrée fraîche, légère et rapide. C'est en effet une recette simple et savoureuse qui plaît aux petits comme aux grands ! En plus, elle s'adapte facilement à nos envies et/ou à ce que l'on a dans la cuisine. Les variantes sont sans fin : saumon, avocat, piquant...

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »2285? img_size= »full » onclick= »zoom »][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette des œufs mimosa au thon

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]

4 pers

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]

Préparation 10 min

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]

Cuisson 10 min

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1580845726670{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 4 œufs
- 60g de thon au naturel égoutté
- 1 à 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- sel, poivre, persil
- ciboulette fraîche (pour la décoration)

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Faire bouillir de l'eau dans une casserole et y plonger les œufs pour 9 à 10 minutes.
2. Une fois cuits, les plonger dans l'eau froide puis les écaler.
3. Couper chaque œuf en deux dans le sens de la longueur et en extraire délicatement le jaune.
4. Mélanger ensuite les jaunes durs avec la mayonnaise et le thon, saler et poivrer. Garder un jaune de côté pour la décoration. Il est possible d'ajouter des herbes ou des épices pour donner plus de goût : persil, curry, paprika ou même un peu d'avocat...
5. Enfin, remplir les blancs durs avec le mélange obtenu et saupoudrer avec de la ciboulette fraîche coupée en petits morceaux et le jaune restant émietté.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs pour réussir les œufs mimosa

- Pour éviter que les œufs n'exploient dans l'eau bouillante, il faut éviter le choc thermique. Pour cela, il faudra penser à les sortir du frigo 15 minutes à l'avance.
- Ajouter un filet de vinaigre blanc ou un peu de sel lors de la cuisson des œufs permet, en cas d'éclatement de la coquille, que le blanc puisse coaguler plus vite et ainsi éviter qu'il ne se répande complètement dans l'eau.
- Pour les œufs durs, on compte 9 minutes de cuisson lorsqu'on les submerge directement dans l'eau bouillante. Dans le cas où on plonge l'œuf dans l'eau froide et que l'on laisse le tout chauffer, il faudra compter seulement 5 à 6 minutes de cuisson une fois que l'eau commence à bouillir.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][/vc_column][vc_column width= »1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3?

el_width= »50?[/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1?
style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10?
orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none »
grid_id= »vc_gid:1580846141803-ac756152-2729-4? taxonomies= »98, 184?
filter_source= »category »[/vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Coin salé
2. Entrée

POST TAG

1. frais et léger
2. recette express
3. sans gluten

Categorie

1. Coin salé
2. Entrée

Tags

1. frais et léger
2. recette express
3. sans gluten

date créée

09/12/2019

Auteur

admin

default watermark