



Collations

Plats d'accompagnement

Paniers d'œufs

Pour 6 personnes.

Ingrédients

6 œufs
2 cuillères à soupe de petits dés de poivron (petits)
1 jeune oignon (jeune, finement ciselé)
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée)
6 tiges de ciboulette
1/2 cuillère à café poudre de paprika
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites cuire les œufs doucement pendant 8 minutes dans de l'eau bouillante.

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole et cuisez-y le poivron et le jeune oignon. Assaisonnez avec le paprika en poudre, poivre et sel.

Coupez le chapeau des œufs cuits et retirez le jaune et une partie du blanc. Mélangez-les au poivron chaud. Badigeonnez l'intérieur des œufs avec de l'huile d'olive et mettez dedans la ciboulette hachée.

Avec les tiges de ciboulette faites une anse pour chaque panier d'œufs.

Réincorporez le mélange poivron/œufs de telle sorte que la poignée tienne bien.

