



Plats d'accompagnement

Autre

Salade aux œufs classique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

5 œufs

4 cuillères à soupe de mayonnaise (de préférence à la moutarde)

poignée ciboulette (hachée fin)

2 cuillères à café de moutarde de Dijon

poivre

sel

Méthode de préparation

Cuisez les œufs durs en environ 8 minutes. Laissez-les refroidir un peu sous l'eau courante froide puis écalez-les.

Écrasez les œufs finement avec une fourchette.

Mélangez la mayonnaise et la moutarde aux œufs en même temps que $\frac{3}{4}$ de la ciboulette. Salez et poivrez.

Garnissez ensuite votre plat avec le reste de la ciboulette.

