



Collations

## **Œufs mimosa classiques ou avec une touche originale**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour la version classique**

6 œufs  
1 cuillère à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à soupe de yaourt  
1/2 cuillère à café tabasco  
jus de citron  
1 poignée de ciboulette (Frais, haché finement)  
1/2 cuillère à café poudre de paprika  
poivre  
sel

#### **Pour la version twistée**

6 œufs  
1/2 concombre  
6 radis  
1 cuillère à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à soupe de yaourt  
1/2 cuillère à café tabasco  
jus de citron  
1 poignée de ciboulette (Frais, haché finement)  
1/2 cuillère à café poudre de paprika  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

#### **Pour la version classique**

Fais cuire les œufs durs pendant 10 minutes. Plonge-les ensuite dans de l'eau froide pour les refroidir, puis écale-les et coupe-les en deux dans la longueur.

Retire les jaunes et écrase-les dans un bol. Ajoute la mayonnaise, le yaourt, le tabasco et le jus de citron. Assaisonne avec du paprika, du sel et du poivre, puis mélange bien.

Verse la préparation dans une poche à douille ou un sac de congélation dont tu coupes un coin, et garnis les blancs d'œufs. Sers avec de la ciboulette et une pincée de paprika.

### **Pour la version twistée**

Fais cuire les œufs durs pendant 10 minutes. Plonge-les dans de l'eau froide, écale-les et coupe-les en deux dans la longueur.

Pendant ce temps, coupe le concombre et les radis en fines rondelles, idéalement à l'aide d'une mandoline.

Retire les jaunes et écrase-les dans un bol. Ajoute la mayonnaise, le yaourt, le tabasco et le jus de citron. Assaisonne avec du paprika, du sel et du poivre, puis mélange bien. Coupe légèrement la base des blancs d'œufs pour qu'ils tiennent bien en place.

Verse la préparation dans une poche à douille ou un sac de congélation coupé en coin, et garnis les blancs.

Plie les rondelles de radis et de concombre en deux (de bas en haut) pour former un demi-cercle, puis replie-les à nouveau en deux (de gauche à droite). Dispose-les sur le jaune d'œuf. Sers les œufs garnis avec de la ciboulette et une pincée de paprika.

