



Collations
Plats d'accompagnement

Oeufs flottants

Pour 8 personnes.

Ingrédients

4 œufs
2 cornichons
1 gousse d'ail (geplet)
2 cuillères à soupe de persil (écrasées)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel
8 tranches du jambon serrano

Méthode de préparation

Faites cuire les œufs durs. Laissez-les refroidir, puis pelez-les. Hachez les cornichons et mélangez-les avec le persil, l'ail et l'huile d'olive. Salez.

Coupez les œufs en deux et déposez une cuillerée à café de mélange par-dessus. Enfilez une tranche de jambon sur un cure-dent et plantez le cure-dent dans l'œuf, en guise de mât à voile.

Ustensiles de cuisine

Cure-dent

