



## Œufs à la diable tout simplement délicieux

 PRÉPARATION : 10 MIN

Simple et délicieux! Garnis de fines herbes printanières, ces œufs à la diable complètent à merveille repas-partage ou buffets.

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

24 PORTIONS

12 œuf durs, coupés en deux dans le sens de la longueur

1/2 tasse de tartinaide *Miracle Whip* à l'huile d'olive\*

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Mettre les jaunes d'œufs dans un bol moyen et les écraser à l'aide d'une fourchette.

#### Étape 2

Ajouter la tartinaide *Miracle Whip* et la moutarde; bien mélanger.

#### Étape 3

Remplir les blancs d'œufs du mélange à base de jaunes d'œufs.

## Conseils des Cuisines Kraft

### Savoir-faire Remplir les blancs d'œufs facilement

À l'aide d'une cuillère, mettez le mélange à base de jaunes d'œufs dans un sac de plastique refermable. Coupez un petit coin dans le bas du sac et pressez le mélange en le répartissant dans les moitiés de blancs d'œufs.

### Une touche d'éclat

Garnissez les œufs au goût, soit de ciboulette fraîche hachée, soit d'oignons verts tranchés ou encore de petites tiges de vos fines herbes favorites, comme l'aneth ou la coriandre.