

Oeufs farcis

- La meilleure recette d'œufs farcis au monde! (À essayer absolument)



Ingrédients :

- 6 gros œufs
- 2 cuillères à soupe et demie de **mayonnaise**
- 1 cuillère à soupe et demie de **relish**
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- Sel et poivre au goût
- Paprika
- (optionnel) Quelques gouttes de Tabasco (au goût)

Préparation :

1. Placez les œufs dans le fond d'un chaudron. Ajouter assez d'eau froide pour couvrir les œufs.
2. Porter à ébullition, couvrir, retirer du feu et laisser reposer pendant 15 minutes.
3. Au bout de 15 minutes, enlever l'eau et remplir le chaudron d'eau froide et de glace. Laissez reposer pour 5 minutes
4. Enlever les coquilles d'œufs.
5. Tranchez sur le sens de la longueur.
6. Enlever les jaunes et ajouter à la mayonnaise. Ajouter la relish, la moutarde, sel et poivre. Bien mélanger.
7. Ajouter le mélange dans le trou des jaunes d'œufs.
8. Saupoudrer de paprika.

“

Vous cherchez une façon absolument délicieuse et différente de manger les œufs? Ces œufs farcis sont vraiment vraiment bons et vous pouvez les assaisonner à votre goût!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)