

Bouchées de biscuits Ritz à la salade aux œufs et tomates

- Ces bouchées de biscuits Ritz à la salade aux œufs et tomates sont FABULEUSES!



PRÉPARATION
10 MIN

TEMPS TOTAL
10 MIN

PORTIONS
24

Ingrédients :

- 24 biscuits RITZ
- Salade aux œufs
- Des tomates cerises
- 1 cuillère à soupe de ciboulette

Salade aux œufs :

- 6 œufs cuits durs
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1/2 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de ciboulettes
- Sel et poivre au goût

Préparation :

Salade aux œufs :

1. Trancher les œufs finement. Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Assemblage :

1. Garnir les biscuits Ritz du mélange d'œufs. Couvrir de tomates cerises tranchées et de ciboulettes.

“

Voici des petites bouchées qui sont absolument parfaites pour la saison... C'est frais, léger, délicieux et en plus c'est prêt en 10 minutes!

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